
















MENU MAT+CP+CE1













Semaine du 18 au 22 novembre, le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI ANIMATION ALSACE
SALADE DE PATES MAISON 				SALADE DE CHICON (ENDIVES) A L'EMMENTAL 
BLANQUETTE DE VEAU CHAROLAIS 	SAUTE DE PORC DE LA FERME AUX OLIVES 			CHOUCROUTE DE LA MER 
EPINARDS A LA CREME	POTIRON FRAIS RÔTI AU FOUR  			
	FROMAGE			
LIÉGEOIS	FRUIT DE SAISON			GATEAU AU FROMAGE BLANC ALSACIEN MAISON 
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 



MENU MAT+CP+CE1












## Semaine du 25 au 29 novembre, le chef vous propose

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	CAROTTES RÂPEES FRAICHES CIBOULETTE 			MOUSSE DE CANARD
PAUPIETTE DE DINDE AU JUS	PATES BOLOGNAISES		QUENELLES NATURE SAUCE AURORE 	FILET DE POISSON FRAIS SELON ARRIVAGE 
POTATOES AU FOUR 				CHAMPIGNONS FRAIS 
FROMAGE			YAOURT	
FRUIT DE SAISON	POIRE AU SIROP SAUCE CHOCOLAT		TARTE AUX POMMES MAISON 	FRUIT DE SAISON
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 



MENU MAT+CP+CE1














## Semaine du 2 au 6 décembre, le chef vous propose

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	COLESLAW 		ŒUF DUR MAYONNAISE	
NORMANDIN DE VEAU AU JUS	CREPE AUX CHAMPIGNONS		HAUT DE CUISSE DE POULET ROTI DE DOMBES DISTRIBUTION 	POISSON FRAIS SELON ARRIVAGE 
GRATIN DE COURGE MAISON 	GRATIN DE CHOU FLEUR MAISON 		PATES	HARICOTS VERTS AUX OIGNONS
LAITAGE				FROMAGE
BEIGNET AUX FRAMBOISES	COMPOTE DE POMMES		FRUIT DE SAISON	MOELLEUX AUX POIRES MAISON 
<b>Produit locaux</b> 	<b>Le produit maison</b> 	<b>La selection du chef</b> 	<b>Produit Bio</b> 	<b>Produit frais</b> 



MENU MAT+CP+CE1













## Semaine du 9 au 13 décembre, le chef vous propose

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
MACEDOINE MAYONNAISE			SALADE VERTE VINAIGRETTE 	
ROTI DE PORC DE LA FERME SAUCE DIABLE 	SAUTE DE VOLAILLE DE DOMBES DISTRIBUTION 		CORDON BLEU FRAIS DE DOMBES DISTRIBUTION 	FILET DE POISSON FRAIS SELON ARRIVAGE 
PATES	BLE TENDRE		GRATIN DE POIREAUX MAISON 	POMMES DE TERRE AU FOUR 
	FROMAGE			LAITAGE
FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS ROUGES	FRUIT DE SAISON		MARBRE MAISON 	FRUIT DE SAISON
<b>Produit locaux</b> 	<b>Le produit maison</b> 	<b>La selection du chef</b> 	<b>Produit Bio</b> 	<b>Produit frais</b> 



MENU MAT+CP+CE1

## Semaine du 16 au 20 décembre, le chef vous propose

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE DE PATES MAISON 			SALADE DE HARICOTS VERTS 	
PILONS DE POULET DE DOMBES DISTRIBUTION 	MERGUEZ		ROUGAIL DE SAUCISSE DE LA FERME  	
POTIRON FRAIS AU FOUR 	SEMOULE AUX LEGUMES COUSCOUS		RIZ	
	FROMAGE			
COMPOTE POMME POIRE	CREME AUX CEUFS MAISON 		TARTE AU CITRON MAISON 	
<b>Produit locaux</b> 	<b>Le produit maison</b> 	<b>La selection du chef</b> 	<b>Produit Bio</b> 	<b>Produit frais</b> 