














MENU MAT+CP+CE1

















Semaine du 11 au 15 novembre 2024, le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE			ENDIVES A LA MIMOLETTE 	
	NUGGETS DE POISSON		EMINCE DE VOLAILLE DE DOMBES DISTRIBUTION 	FILET DE POISSON FRAIS SELON ARRIVAGE 
	GRATIN DAUPHINOIS 		BLETTE TOMATEE 	PENNE
	LAITAGE			FROMAGE
	FRUIT DE SAISON			GATEAU DE SEMOULE MAISON 
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 



MENU CE2 AU COLLEGE

Semaine du 11 au 15 novembre 2024, le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE			ENDIVES A LA MIMOLETTE  SALADE DE POIS CHICHE 	
	SAUTE DE PORC DE LA FERME AU CURRY  NUGGETS DE POISSON		EMINCE DE VOLAILLE DE DOMBES DISTRIBUTION  GRATIN DE POISSON MAISON 	FILET DE POISSON FRAIS SELON ARRIVAGE  ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE
	GRATIN DAUPHINOIS MAISON  CHOU FRAIS BRAISE 		RIZ  BLETTE TOMATEE 	PENNE CHAMPIGNONS FRAIS PERSILLADE
	FROMAGE LAITAGE ET YAOURT DE LA FERME 			FROMAGE LAITAGE ET YAOURT DE LA FERME 
	FRUIT DE SAISON COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP			FRUIT DE SAISON GATEAU DE SEMOULE MAISON 
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 