
























MENU CE2 AU COLLEGE



















Semaine du 6 au 10 janvier le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	DUO DE CELERI CAROTTE  PATE CROUTE			SALADE COMPOSEE  SALADE DE RIZ
BOULETTE DE BŒUF  CREPE FROMAGE	WINGS DE POULET QUENELLES NATURE SAUCE NANTUA 		ROTI DE PORC DE LA FERME  FILET DE POISSON MEUNIERE	FILET DE POISSON FRAIS SELON ARRIVAGE  CHIPOLATA DE LA FERME 
BOULGOUR  EPINARD A LA CREME 	RIZ FONDUE DE POIREAUX 		PATES GRATIN DE COURGE MAISON 	POMME VAPEUR  HARICOTS VERTS
FROMAGE LAITAGE ET YAOURT DE LA FERME 			FROMAGE LAITAGE ET YAOURT DE LA FERME 	
FRUIT DE SAISON DONUT'S	FRUIT DE SAISON CREME DESSERT AU CARAMEL		FRUIT DE SAISON COMPOTE 	FRUIT DE SAISON GALETTE DES ROIS 
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 



MENU CE2 AU COLLEGE




















Semaine du 13 AU 17 JANVIER 2025, le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ŒUFS MAYONNAISE choux blanc et mimolette			ENDIVES A LA MIMOLETTE  SALADE DE POIS CHICHE 	
SAUCISSE DE FRANCFORT MOUSSE DE POISSON	SAUTE DE PORC DE LA FERME AU CURRY  NUGGETS DE POISSON		LASAGNE MAISON  LASAGNE DE POISSON MAISON 	FILET DE POISSON FRAIS SELON ARRIVAGE  ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE
GRATIN DE CHOUX FLEUR SEMOULE	GRATIN DAUPHINOIS MAISON  CHOU FRAIS BRAISE 		BLETTE TOMATEE 	PENNE CHAMPIGNONS FRAIS PERSILLADE
	FROMAGE LAITAGE ET YAOURT DE LA FERME 			FROMAGE LAITAGE ET YAOURT DE LA FERME 
FRUIT DE SAISON LIEGEOIS	FRUIT DE SAISON COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP		FRUIT DE SAISON GATEAU DE SEMOULE MAISON 	FRUIT DE SAISON GATEAU CHOCOLAT MAISON 
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 



MENU CE2 AU COLLEGE






















Semaine du 20 AU 24 JANVIER 25, le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE DE PATES MAISON  CELERI REMOULADE				TERRINE DE LA FERME SALADE DE CHICON (ENDIVES) A L'EMMENTAL 
FEUILLETE JAMBON FROMAGE  ŒUF BECHAMEL	QUENELLE NANTUA  PILONS DE POULET FACON TEX MEX		SAUTE DE VOLAILLE DES DOMBES AUX OLIVES  BOULETTE D'AGNEAU A L'ORIENTALE	PAUPIETTE DE VEAU POISSON FRAIS 
BLE TENDRE EPINARDS A LA CREME	RIZ  POTIRON FRAIS RÔTI AU FOUR 		SEMOULE NAVET FRAIS RÔTIS 	POMME VAPEUR  CHOU DE CHOUCROUTE
	FROMAGE LAITAGE ET YAOURT DE LA FERME 		FROMAGE LAITAGE ET YAOURT DE LA FERME 	
FRUIT DE SAISON LIEGEOIS	FRUIT DE SAISON ECLAIR AU CHOCOLAT		FRUIT DE SAISON MARBRE MAISON 	FRUIT DE SAISON TARTE CITRON MAISON 
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 



MENU CE2 AU COLLEGE






















Semaine du 27 AU 31 JANVIER, le chef vous propose

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	MACEDOINE MAYONNAISE  SALADE VERTE VINAIGRETTE 			SALADE DE BETTERAVES TERRINE DE CAMPAGNE
CHIPOLATA DE LA FERME FILET DE POISSON SAUCE CITRON	PATES BOLOGNAISE  PATES AUX FRUITS DE MER 		BOURGUIGNON DE LA FERME  BRANDADE DE POISSON 	FILET DE POISSON FRAIS SELON ARRIVAGE  NUGGETS DE VOLAILLE DE DOMBES DISTRIBUTION 
PDT AU FOUR  HARICOTS VERTS PERSILLADE	BROCOLIS SAUTE		RIZ CHAMPIGNONS FRAIS 	LENTILLES AU JUS  CAROTTES FRAICHES 
FROMAGE LAITAGE ET YAOURT DE LA FERME 			FROMAGE LAITAGE ET YAOURT DE LA FERME 	
FRUIT DE SAISON MOUSSE COCO	FRUIT DE SAISON CREME DESSERT CHOCOLAT		FRUIT DE SAISON TARTE AUX POMMES 	FRUIT DE SAISON CAKE AU CITRON MAISON 
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 



MENU CE2 AU COLLEGE






















Semaine du 3 AU 7 FEVRIER 25, le chef vous propose

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	SALADE DE RIZ  COLESLAW 		SALADE D'ENDIVE AU BLEU  ŒUF DUR MAYONNAISE	
NORMANDIN DE VEAU AU JUS FILET DE POISSON SAUCE BEURRE BLANC 	PALERON DE LA FERME  CREPE AUX CHAMPIGNONS		HAUT DE CUISSE DE POULET ROTI DE DOMBES DISTRIBUTION  FEUILLETE FROMAGE 	POISSON FRAIS SELON ARRIVAGE  TORTELINI AU BŒUF SAUCE TOMATE
BOULGOUR GRATIN DE COURGE MAISON 	POMME VAPEUR  GRATIN DE CHOU FLEUR MAISON 		PATES CHOU DE BRUXELLES COMPOTÉS 	SEMOULE HARICOTS VERTS AUX OIGNONS
FROMAGE LAITAGE ET YAOURT DE LA FERME 				FROMAGE LAITAGE ET YAOURT DE LA FERME 
FRUIT DE SAISON BEIGNET CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON COMPOTE DE POMMES		FRUIT DE SAISON MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON 	FRUIT DE SAISON MOELLEUX AUX POIRES MAISON 
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 



MENU CE2 AU COLLEGE





















Semaine du 10 AU 14 FEVIER 25, le chef vous propose

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
MACEDOINE MAYONNAISE 			TERRINE DE LA FERME	
TABOULE DU CHEF 			SALADE VERTE 	
CORDON BLEU DES DOMBES 	SAUTE DE VOLAILLE DES DOMBES		SAUTE DE PORC DE LA FERME 	FILET DE POISSON FRAIS SELON ARRIVAGE 
FILET DE POISSON MEUNIÈRE	PAUPIETTE DE POISSON 		GRATIN DE POISSON 	FEUILLETE HOT DOG 
PATES 	BLE TENDRE		RIZ	POMME DE TERRE AU FOUR
GRATIN DE FENOUIL MAISON 	CAROTTES CAMELISEES		NAVETS BRAISES	JULIENNE DE LEGUME 
	FROMAGE LAITAGE ET YAOURT DE LA FERME 			FROMAGE LAITAGE ET YAOURT DE LA FERME 
FRUIT DE SAISON FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS ROUGE	FRUIT DE SAISON FLAN CHOCOLAT 		FRUIT DE SAISON MARBRE MAISON 	FRUIT DE SAISON MUFFIN AU CHOCOLAT
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 



MENU CE2 AU COLLEGE

Semaine du 17 AU 21 FEVRIER 25, le chef vous propose

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE DE PATES MAISON  CELERI REMOULADE 			PATE CROUTE SALADE DE HARICOTS VERTS 	
PILONS DE POULET DE DOMBES DISTRIBUTION  FILET DE POISSON EN PERSILLADE	MERGUEZ CASSOLETTE DE MOULES SAUCE POULET 		ESCALOPE VIENNOISE  FEUILLETE FROMAGE 	FILET DE POISSON SELON ARRIVAGE  ROUGAIL DE SAUCISSE DE LA FERME 
LENTILLES  POTIRON FRAIS AU FOUR 	SEMOULE COUSCOUS LEGUMES A COUSCOUS		RIZ EPINARDS	FARFALLE BROCOLIS 
	FROMAGE LAITAGE ET YAOURT DE LA FERME 			FROMAGE LAITAGE ET YAOURT DE LA FERME 
FRUIT DE SAISON COMPOTE POMME POIRE	FRUIT DE SAISON CREME AUX ŒUFS MAISON 		FRUIT DE SAISON TARTE AU CITRON MAISON 	FRUIT DE SAISON LIEGEOIS
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 