

















MENU MAT+CP+CE1













Semaine du 6 au 10 janvier le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	DUO DE CELERI CAROTTE 			SALDE DE RIZ 
BOULETTES DE BŒUF	QUENELLES SAUCE NANTUA 		ROTI DE PORC DE LA FERME 	FILET DE POISSON FRAIS SELON ARRIVAGE 
BOULGOUR 	RIZ 		PATES	GRATIN DE CHOUX FLEUR 
LAITAGE			FROMAGE	
FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT AU CAMEL		COMPOTE 	GALETTE DES ROIS
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 



MENU MAT+CP+CE1















Semaine du 13 AU 17 JANVIER 25, le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
œufs mayonnaise			ENDIVES A LA MIMOLETTE 	
saucisse de francfort	NUGGETS DE POISSON		LASAGNE MAISON 	FILET DE POISSON FRAIS SELON ARRIVAGE 
GRATIN DE CHOUX FLEUR	GRATIN DAUPHINOIS 		BLETTE TOMATEE 	PENNE
	LAITAGE			FROMAGE
LIEGEOIS	FRUIT DE SAISON		GATEAU DE SEMOULE MAISON 	GATEAU CHOCOLAT MAISON 
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 



MENU MAT+CP+CE1













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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE DE PATES MAISON 				SALADE DE CHICON (ENDIVES) A L'EMMENTAL 
œuf béchamel 	QUENELLES SAUCE NANTUA 		BOULETTE D'AGNEAU A L'ORIENTALE	POISSON SAUCE CITRON 
EPINARDS A LA CREME	POTIRON FRAIS RÔTI AU FOUR  		NAVETS ROTIS	POMME VAPEUR
	FROMAGE		LAITAGE	
LIEGEOIS	FRUIT DE SAISON		MARBRE MAISON 	FRUIT DE SAISON 
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 



MENU MAT+CP+CE1












Semaine du 27 AU 31 JANVIER, le chef vous propose

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	MACEDOINE MAYONNAISE 			TERINE DE CAMPAGNE
CHIPOLATA DE LA FERME	PATES BOLOGNAISES 		BOURGUIGNON DE LA FERME 	POISSON SAUCE BEURRE BLANC 
PDT AU FOUR 				CHAMPIGNONS FRAIS 
FROMAGE			YAOURT	
FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT CHOCOLAT		TARTE AUX POMMES 	FRUIT DE SAISON
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 



MENU MAT+CP+CE1














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

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



MENU MAT+CP+CE1














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

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



MENU MAT+CP+CE1

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE DE PATES MAISON 			SALADE DE HARICOTS VERTS 	
PILONS DE POULET DE DOMBES DISTRIBUTION 	MERGUEZ		ESCALOPE VIENNOISE  	FILET DE POISSON SELON ARRIVAGE 
POTIRON FRAIS AU FOUR 	SEMOULE AUX LEGUMES COUSCOUS		RIZ	FARFALLE
	FROMAGE			LAITAGE
COMPOTE POMME POIRE	CREME AUX ŒUFS MAISON 		TARTE AU CITRON MAISON 	FRUIT DE SAISON
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 