

















MENU MAT+CP+CE1






















Semaine du 10 AU 14 MARS 25 le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	DUO DE CELERI CAROTTE 			SALADE DE RIZ 
BOULETTES DE BŒUF	GRATIN DE PATES AU FROMAGE 		ROTI DE PORC DE LA FERME 	FILET DE POISSON FRAIS SELON ARRIVAGE 
BOULGOUR 			SEMOULE	julienne de legumes 
LAITAGE			FROMAGE	
FRUIT DE SAISON	NAPPE CAMEL		COMPOTE 	GATEAU CHOCOLAT MAISON
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 



MENU CE2 AU COLLEGE













Semaine du 10 AU 14 MARS 25 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	GRATIN DE PATES AU JAMBON GRATIN DE PATES AU FROMAGE 		ROTI DE PORC DE LA FERME  FILET DE POISSON MEUNIERE 	FILET DE POISSON FRAIS SELON ARRIVAGE 
BOULGOUR  gratin de choux fleur 	HARICOTS VERTS 		SEMOULE NAVET BRAISE 	POMME VAPEUR  julienne de legumes
FROMAGE LAITAGE ET YAOURT DE LA FERME 			FROMAGE LAITAGE ET YAOURT DE LA FERME 	
FRUIT DE SAISON DONUT'S	FRUIT DE SAISON NAPPE CARMEL		FRUIT DE SAISON COMPOTE 	FRUIT DE SAISON GATEAU AU CHOCOLAT MAISC 
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 



MENU MAT+CP+CE1




















Semaine du 17 AU 21 MARS 25, le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
œufs mayonnaise			ENDIVES A LA MIMOLETTE 	
escalope viennoise	LASAGNE MAISON		NUGGETS DE POISSON 	FILET DE POISSON FRAIS SELON ARRIVAGE 
carottes persillées	POELEE DE COURGETTE 		GRATIN DAUPHINOIS 	PENNE
	LAITAGE			FROMAGE
LIEGEOIS	FRUIT DE SAISON		CLAFOITI AUX FRUITS MAISON 	FRUIT DE SAISON 
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 



MENU CE2 AU COLLEGE














Semaine du 17 AU 21 MARS 2025, le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ŒUFS MAYONNAISE ROSETTE CORNICHONS			SALADE VERTE  SALADE DE POIS CHICHE 	
ESCALOPE VIENNOISE MOUSSE DE POISSON	LASAGNE BŒUF MAISON  LASAGNE POISSON MAISON		SAUTE DE PORC DE LA FERME AU CURRY  NUGGETS DE POISSON 	FILET DE POISSON FRAIS SELON ARRIVAGE 
CAROTTES PERSILLEE COQUILLETTE	POEELE DE COURGETTES  		GRATIN DAUPHINOIS MAISON  CHOU FRAIS BRAISE 	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 ECLAIR VANILLE		FRUIT DE SAISON CLAFOUTI AUX FRUITS MAISON 	FRUIT DE SAISON GATEAU CHOCOLAT MAISON 
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 



MENU MAT+CP+CE1




















Semaine du 24 AU 28 MARS 25, le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE DE PATES MAISON 				CAROTTES RAPEES FRAICHE 
œuf béchamel 	QUENELLES SAUCE NANTUA 		BOULETTE D'AGNEAU A L'ORIENTALE	POISSON SAUCE CITRON 
EPINARDS A LA CREME	aubergines en gratin 		SEMOULE	PETIT POIS
	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 CE2 AU COLLEGE













Semaine du 24 AU 28 MARS 25, le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE DE PATES MAISON  CELERI FRAIS REMOULADE				SURIMI MAYONNAISE CAROTTE RAPEE FRAICHE 
CHIPOLATA DE LA FERME  ŒUF BECHAMEL	QUENELLE NANTUA  SAUTE DE BŒUF DE LA FERME		CŒUR DE MERLU SAUCE CITRON  BOULETTE D'AGNEAU	POISSON FRAIS 
RIZ EPINARDS A LA CREME	PUREE  UBERGINES EN GRATIN 		SEMOULE LEGUMES COUSCOUS 	PETIT POIS  CHOUX BRAISEE
	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 MAT+CP+CE1
























Semaine du 31 AU 4 AVRIL 25, le chef vous propose

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	MACEDOINE MAYONNAISE 			TERRINE DE POISSON
CHIPOLATA DE LA FERME	PATES BOLOGNAISES 		SUTE DE VOLAILLE DIJONNAISE DES CHefs DOMBES 	TORTELLINI RICOTTA EPINARD 
PDT AU FOUR 				CHAMPIGNONS FRAIS 
FROMAGE			YAOURT	
FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT VANILLE		TARTE AUX POMMES 	FRUIT DE SAISON
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 



MENU CE2 AU COLLEGE












Semaine du 31 AU 4 AVRIL 25, le chef vous propose

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	MACEDOINE MAYONNAISE  SALADE VERTE VINAIGRETTE 			SALADE DE BETTERAVES TERRINE DE poisson
CHIPOLATA DE LA FERME	PATES BOLOGNAISE  PATES AUX FRUITS DE MER 		SAUTE DE VOLAILLE DIJONNAISE DES DOMBES  CASSOLETTE DE POISSON 	TORTELLINI RICOTTA EPINARD  
FILET DE POISSON SAUCE CITRON			RIZ CHAMPIGNONS FRAIS 	PUREE  CAROTTES FRAICHES 
PDT AU FOUR  HARICOTS VERTS PERSILLADE	BROCOLIS SAUTE		FROMAGE LAITAGE ET YAOURT DE LA FERME 	
FROMAGE LAITAGE ET YAOURT DE LA FERME 			FRUIT DE SAISON TARTE AUX POMMES 	FRUIT DE SAISON CAKE AU CHOCOLAT MAISON 
FRUIT DE SAISON MOUSSE COCO MAISON	FRUIT DE SAISON CREME DESSERT VANILLE		FRUIT DE SAISON TARTE AUX POMMES 	FRUIT DE SAISON CAKE AU CHOCOLAT MAISON 
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 



MENU MAT+CP+CE1






















Semaine du 7 AU 11 AVRIL 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 	QUENELLE SAUCE NANTUA 
COURGETTE A L'AIL 	SALSIFIS SAUTE 		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 CE2 AU COLLEGE














Semaine du 7 AU 11 AVRIL 25, le chef vous propose

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	SALADE DE RIZ  COLESLAW 		SALADE VERTE A L'EMMENTAL  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 	QUENELLE SAUCE NANTUA 
BOULGOUR COURGETTES A L'AIL 	POMME VAPEUR  SALSIFIS SAUTE 		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 MAT+CP+CE1





















Semaine du 14 AU 18 AVRIL 25, le chef vous propose

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
MACEDOINE MAYONNAISE			SALADE VERTE VINAIGRETTE 	BOL DE RIZ
CORDON BLEU DES DOMBES 	JAMBON BRAISEE 		SAUTE DE PORC DE LA FERME SAUCE DIABLE 	
PATES	BLE TENDRE		EPINARD 	
	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 CE2 AU COLLEGE

Semaine du 14 AU 18 AVRIL 25, le chef vous propose

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
MACEDOINE MAYONNAISE  TABOULE DU CHEF 			TERRINE DE LA FERME SALADE VERTE 	
CORDON BLEU DES DOMBES  FILET DE POISSON MEUNIÈRE	JAMBON BRAISÉE PAUPIETTE DE POISSON 		SAUTE DE PORC DE LA FERME  GRATIN DE POISSON 	BOL DE RIZ  
PATES  GRATIN DE FENOUIL MAISON 	BLE TENDRE CAROTTES CAMELISEES		RIZ EPINARD	POMME DE TERRE AU FOUR FLAN DE LEGUMES 
	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 MAISON
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 