



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 CARAMEL		COMPOTE 	GATEAU CHOCOLAT MAISON
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 
carottes persillées	POEELE 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 MAT+CP+CE1

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
TERRINE 				CAROTTES RAPEES FRAICHE 
œuf béchamel 	QUENELLES SAUCE NANTUA 		BOULETTE D'AGNEAU A L'ORIENTALE	POISSON 
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 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 	PUREE 
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 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 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 			TERRINE DE LA FERME	
TABOULE DU CHEF 			SALADE VERTE 	
CORDON BLEU DES DOMBES 	JAMBON BRAISEE		SAUTE DE PORC DE LA FERME 	BOL DE RIZ 
FILET DE POISSON MEUNIERE	PAUPIETTE DE POISSON 		GRATIN DE POISSON 	
PATES 	BLE TENDRE		BOULGOUR	
GRATIN DE FENOUIL MAISON 	CAROTTES CAMELISEES		EPINARD	
	FROMAGE			
	LAITAGE ET YAOURT DE LA FERME 			
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON
FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS ROUGE	FLAN CHOCOLAT 		MARBRE MAISON 	
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 