



MENU CE2 AU COLLEGE

Semaine du 05 AU 09 MAI 25 le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	DUO DE CELERI ET CAROTTES  PÂTE DE CAMPAGNE			
SAUTE DE POULET DES DOMBES  FEUILLETE AU FROMAGE	GRATIN DE PÂTES AU JAMBON GRATIN DE PÂTES AU FROMAGE	WINGS TEX MEX POISSON DU JOUR		
BOULGOUR  TOMATES PROVENCALES 	 COMPOTEE DE FENOUIL 	POMME VAPEUR GRATIN DE COURGETTES FRAICHES	FERME	FERME
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		
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 



MENU CE2 AU COLLEGE

Semaine du 12 AU 16 MAI 2025, le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ŒUF MAYONNAISE ROSETTE			SALADE VERTE  SALADE DE TOMATES	
ESCALOPE VIENNOISE  DES DOMBES MOUSSE DE POISSON	TORTELLINI VIANDE TORTELLINI RICOTTA EPINARDS		SAUTE DE PORC DE  LA FERME NUGGETS DE POISSON	FILET DE POISSON FRAIS  SELON ARRIVAGE CERVELAS SAVOYARD
TOMATES RÔTIES  COQUILLETES	RATATOUILLE 		GRATIN DAUPHINOIS  MAISON POELEE DE COURGETTES 	PENNE  CHAMPIGNONS FRAIS PERSILLADE
	FROMAGE LAITAGE  ET YAOURT DE LA FERME			FROMAGE LAITAGE  ET YAOURT DE LA FERME
FRUIT DE SAISON ECLAIR VANILLE	FRUIT DE SAISON LIEGEOIS		FRUIT DE SAISON CLAFOUTIS AUX FRUITS  MAISON	FRUIT DE SAISON GÂTEAU CHOCOLAT  MAISON
<b>Produit locaux</b> 	<b>Le produit maison</b> 	<b>La selection du chef</b> 	<b>Produit Bio</b> 	<b>Produit frais</b> 



MENU CE2 AU COLLEGE

Semaine du 19 AU 23 MAI 25, le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE DE PÂTES MAISON  CONCOMBRE FRAIS EN SALADE 				SURIMI MAYONNAISE SALADE DE POMME DE TERRE MAISON 
CHIPOLATA DE LA FERME  CRÊPE AU FROMAGE	RAVIOLIS SAUCE TOMATE SAUTE DE BŒUF DE LA FERME 		CŒUR DE MERLU SAUCE CITRON POULET RÔTI DES DOMBES 	PAUPIETTE DE VEAU A LA TOMATE POISSON FRAIS SAUCE CITRON 
RIZ PIPERADE FRAICHE 	POMMES GRENAILLE AUBERGINES EN GRATIN 		COQUILLETES PUREE DE CAROTTES 	SEMOULE  HARICOTS VERTS
	FROMAGE LAITAGE ET YAOURT DE LA FERME 		FROMAGE LAITAGE ET YAOURT DE LA FERME 	
FRUIT DE SAISON CRÈME DESSERT	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 26 au 30 mai 25, le chef vous propose

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	MACEDOINE MAYONNAISE SALADE VERTE VINAIGRETTE 			
QUENELLES DES DOMBES SAUCE NANTUA  FILET DE POISSON SAUCE CITRON	PÂTES BOLOGNAISE  PÂTES AUX FRUITS DE MER 		ASCENSION	FERME
RIZ CREOLE  TOMATES RÔTIES FRAICHES	COMPOTEE DE COURGETTES FRAICHES 			
FROMAGE LAITAGE ET YAOURT DE LA FERME 				
FRUIT DE SAISON COMPOTE ANANAS BANANE	FRUIT DE SAISON CREME DESSERT VANILLE			
<b>Produit locaux</b> 	<b>Le produit maison</b> 	<b>La selection du chef</b> 	<b>Produit Bio</b> 	<b>Produit frais</b> 



MENU CE2 AU COLLEGE

Semaine du 02 AU 06 JUIN 25, le chef vous propose

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	SALADE DE RIZ MAISON  COLESLAW 		SALADE VERTE A L'EMMENTAL  ŒUF DUR MAYONNAISE	
NORMANDIN DE VEAU AU JUS FILET DE POISSON SAUCE BEURRE BLANC 	SAUCISSE DE FRANCFORT  CRÊPE AUX CHAMPIGNONS		HAUT DE CUISSE DE POULET ROTI DES DOMBES  FEUILLETE AU FROMAGE	OMELETTE SAUCE TOMATE SAUTE DE PORC DE LA FERME 
BOULGOUR COURGETTES A L'AIL 	POMME VAPEUR  HARICOTS PLATS 		PÂTES COMPOTEE DE LEGUMES 	RIZ POEELE D'AUBERGINES FRAICHES 
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 
<b>Produit locaux</b> 	<b>Le produit maison</b> 	<b>La selection du chef</b> 	<b>Produit Bio</b> 	<b>Produit frais</b> 



MENU CE2 AU COLLEGE

## Semaine du 09 AU 13 JUIN 25, le chef vous propose

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
MACEDOINE MAYONNAISE SALADE DE TOMATES 			TERRINE DE LA FERME  CONCOMBRES FRAIS SAUCE YAOURT 	
CORDON BLEU FRAIS DES DOMBES  FILET DE POISSON MEUNIERE	JAMBON BRAISEE POISSON EN SAUCE 		BOULETTE DE BŒUF A LA TOMATE GRATIN DE POISSON 	POISSON CITRONNE  NUGGETS DE POULET 
PÂTES GRATIN DE FENOUIL MAISON 	POMMES ROSTIS CAROTTES CARAMELISEES FRAICHES 		RIZ EPINARDS	HARICOTS VERTS SPAGHETTI
	FROMAGE LAITAGE ET YAOURT DE LA FERME 			
FRUIT DE SAISON FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS ROUGES	FRUIT DE SAISON FLAN CHOCOLAT 		FRUIT DE SAISON CLAFOUTIS MAISON 	FRUIT DE SAISON SALADE DE FRUITS
<b>Produit locaux</b> 	<b>Le produit maison</b> 	<b>La selection du chef</b> 	<b>Produit Bio</b> 	<b>Produit frais</b> 



MENU CE2 AU COLLEGE

## Semaine du 16 AU 20 JUIN 25, le chef vous propose

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
BETTERAVES EN SALADE  SALADE COMPOSEE 			ROSETTE PASTEQUE 	
MERGUEZ DE LA FERME  TARTE AUX LEGUMES	HAUT DE CUISSES DE POULET ROTIES DES DOMBES  POISSON EN SAUCE 		SAUTE DE BŒUF DE LA FERME  QUENELLES DES DOMBES SAUCE FORESTIERE 	POISSON MEUNIERE  TOMATE FARCIE MAISON 
PÂTES  CHAMPIGNONS FRAIS 	POMMES GRENAILLES CÔTES DE BLETTES PROVENCALES		SEMOULE CHOU-FLEUR PERSILLE	PUREE DE CELERI  RIZ
	FROMAGE LAITAGE ET YAOURT DE LA FERME 			
FRUIT DE SAISON CREME DESSERT VANILLE	FRUIT DE SAISON GÂTEAU DE SEMOULE MAISON 		FRUIT DE SAISON COMPOTE DE FRUITS 	FRUIT DE SAISON GÂTEAU COCO MAISON 
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 