



MENU MAT+CP+CE1

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	DUO DE CELERI ET CAROTTES 			
SAUTE DE POULET DES DOMBES 	GRATIN DE PÂTES AU FROMAGE	POISSON DU JOUR		
BOULGOUR 		GRATIN DE COURGETTES ET POMMES DE TERRE	FERME	FERME
LAITAGE		LAITAGE		
FRUIT DE SAISON	NAPPE CARAMEL	FRUIT DE SAISON		
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 



MENU MAT+CP+CE1

Semaine du 12 AU 16 MAI 25, le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ŒUF MAYONNAISE			SALADE DE TOMATES 	
ESCALOPE VIENNOISE DES DOMBES 	TORTELLINI A LA VIANDE		NUGGETS DE POISSON	FILET DE POISSON FRAIS SELON ARRIVAGE 
COQUILLETES	RATATOUILLE 		POEELE DE COURGETTES 	PENNE
	LAITAGE			FROMAGE
FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS		CLAFOUTIS 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 19 AU 23 MAI 25, le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
CONCOMBRE FRAIS EN SALADE 				CAROTTES RAPEES FRAICHES 
CRÊPE AU FROMAGE 	RAVIOLIS SAUCE TOMATE		POULET RÔTI DES DOMBES 	POISSON SAUCE CITRON 
 PIPERADE FRAICHE 	 AUBERGINES EN GRATIN 		PUREE DE CAROTTES	SEMOULE
	FROMAGE		LAITAGE	
CREME DESSERT	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 26 au 30 mai 25, le chef vous propose

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	SALADE VERTE VINAIGRETTE 			
QUENELLES DES DOMBES SAUCE NANTUA 	PÂTES BOLOGNAISE 		ASCENSION	FERME
RIZ CREOLE				
FROMAGE				
FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT VANILLE			
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 



MENU MAT+CP+CE1

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	SALADE DE RIZ MAISON 		ŒUF DUR MAYONNAISE	
NORMANDIN DE VEAU AU JUS	SAUCISSE DE FRANCFORT 		PILON DE POULET ROTI DES DOMBES 	OMELETTE SAUCE TOMATE
COURGETTES A L'AIL 	HARICOTS PLATS		PÂTES	POELEE D'AUBERGINES FRAICHES 
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 09 AU 13 JUIN 25, le chef vous propose

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
MACEDOINE MAYONNAISE			 CONCOMBRES SAUCE YAOURT 	
CORDON BLEU FRAIS DES DOMBES 	JAMBON BRAISE DE LA FERME 		BOULETTE DE BŒUF A LA TOMATE	POISSON CITRONNE 
PÂTES	POMMES ROSTIS		EPINARDS 	SPAGHETTI 
	FROMAGE			LAITAGE
FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS ROUGES	FRUIT DE SAISON		CLAFOUTIS MAISON 	FRUIT DE SAISON
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 



MENU MAT+CP+CE1

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
BETTERAVES EN SALADE			PASTEQUE 	
TARTE AUX LEGUMES	PILON DE POULET DES DOMBES 		QUENELLES DES DOMBES SAUCE FORESTIERE 	POISSON MEUNIERE
PÂTES	CÔTES DE BLETTES PROVENCALES		SEMOULE 	PUREE DE CELERI 
	FROMAGE			LAITAGE
FRUIT DE SAISON	GÂTEAU DE SEMOULE MAISON 		FRUIT DE SAISON	GÂTEAU COCO MAISON 
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 