



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 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 CARAMEL	FRUIT DE SAISON COMPOTE		
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 		POELEE 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 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
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 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 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 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			
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 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 POELEE 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 
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 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
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 BLETES 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 



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 BLETES 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 