












MENU MAT+CP+CE1












Semaine du 20 AU 24 AVRIL 26 le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	DUO DE CELERI ET CAROTTES 			PATE DE CAMPAGNE
SAUTE DE POULET DES DOMBES 	GRATIN DE PÂTES AU FROMAGE		POISSON DU JOUR	QUENELLE SAUCE NANTUA
BOULGOUR 			GRATIN DE COURGETTES ET POMMES DE TERRE	RIZ
LAITAGE			LAITAGE	
BUGNES	FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 



MENU MAT+CP+CE1















Semaine du 27 AVRIL AU 1 MAI 26, 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	
COQUILLETES	RATATOUILLE 		POEELE DE COURGETTES 	FERIE
	LAITAGE			
FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS		CLAFOUTIS AUX FRUITS 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 				
CRÊPE AU FROMAGE 	RAVIOLIS SAUCE TOMATE		POULET RÔTI DES DOMBES 	RECÊTES DE <i>Chef</i>
 PIPERADE FRAICHE 	 AUBERGINES EN GRATIN 		COQUILLETES	FERIE
	FROMAGE		LAITAGE	
CREME DESSERT	FRUIT DE SAISON		MARBRE MAISON 	
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 



MENU MAT+CP+CE1












## Semaine du 11 AU 15 MAI 26, 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 18 AU 22 MAI 26 , 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 25 AU 29 MAI 26, le chef vous propose

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
MACEDOINE MAYONNAISE			 CONCOMBRES SAUCE YAOURT 	
CORDON BLEU FRAIS DES DOMBES 	JAMBON BRAISE 		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 1 au 5 juin 26, 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 



MENU MAT+CP+CE1













## Semaine du 8 AU 12 JUIL 26, le chef vous propose

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
MACEDOINE			PASTEQUE 	
CHIPOLATA	POISSON EN SAUCE 		ESCALOPE VIENNOISE 	POISSON MEUNIERE
PÂTES + COURGETTES	POMMES GRENAILLE		HARICOT VERT 	RIZ 
	FROMAGE			LAITAGE
FRUIT DE SAISON	DONUTS 		FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON 
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 



MENU MAT+CP+CE1












## Semaine du 15 au 19 JUIN 26, le chef vous propose

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
MACEDOINE			SALADE COMPOSEE 	
WINGS DE POULET	POISSON EN SAUCE 		CORDON BLEU DES DOMBES 	POISSON MEUNIERE
PÂTES + COURGETTES	POMMES ROSTI		PIPERADE 	RIZ 
	FROMAGE			LAITAGE
FRUIT DE SAISON	FLAN AUX ŒUFS 		FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON 
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 



MENU MAT+CP+CE1

## Semaine du 22 au 26 JUIN 26, le chef vous propose

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
MACEDOINE			PASTEQUE 	
MERGUEZ	POISSON EN SAUCE 		ESCALOPE VIENNOISE 	NUGGETS POISSON
PÂTES + CHOU FLEUR	POMMES GRENAILLE		HARICOT VERT 	RIZ 
	FROMAGE			LAITAGE
FRUIT DE SAISON	DONUTS 		FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON 
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 