












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 CE2 AU COLLEGE












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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	DUO DE CELERI ET CAROTTES  PÂTE DE CAMPAGNE			SALADE COMPOSEE TERRINE DE SAUMON
SAUTE DE POULET DES DOMBES  FEUILLETE AU FROMAGE	GRATIN DE PÂTES AU JAMBON GRATIN DE PÂTES AU FROMAGE		WINGS TEX MEX POISSON DU JOUR	QUENELLE SAUCE NANTUA FEUILLETE HOT DOG
BOULGOUR  CHOUX BRUXELLES	 COMPOTEE DE FENOUIL 		PUREE MAISON GRATIN DE COURGETTES FRAICHES	RIZ SAUTE D'AUBERGINES
FROMAGE LAITAGE ET YAOURT 			 FROMAGE LAITAGE ET YAOURT	
FRUIT DE SAISON BUGNES	FRUIT DE SAISON DONUTS		FRUIT DE SAISON COMPOTE	FRUIT DE SAISON NAPPE CAMEL
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 CE2 AU COLLEGE
















Semaine du 27 AVRIL AU 1 MAI 26, 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	
TOMATES RÔTIES  COQUILLETES	RATATOUILLE 		GRATIN DAUPHINOIS MAISON  POELEE DE COURGETTES 	FERIE 
	FROMAGE LAITAGE ET YAOURT DE LA FERME 			
FRUIT DE SAISON ECLAIR VANILLE	FRUIT DE SAISON LIEGEOIS		FRUIT DE SAISON 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 	
 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 CE2 AU COLLEGE









Semaine du 04 AU 08 MAI 26, le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE DE PÂTES MAISON  CONCOMBRE FRAIS EN SALADE 				
CHIPOLATA DE LA FERME  CRÊPE AU FROMAGE	RAVIOLIS SAUCE TOMATE POISSON EN SAUCE		CŒUR DE MERLU SAUCE CITRON POULET RÔTI DES DOMBES 	
RIZ PIPERADE FRAICHE 	POMMES GRENAILLE AUBERGINES EN GRATIN 		COQUILLETES TOMATES PROVENCALES 	 FERIE
	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 	
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 CE2 AU COLLEGE












Semaine du 11 AU 15 MAI 26, 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 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 CE2 AU COLLEGE














Semaine du 18 AU 22 MAI 26 , 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 
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 CE2 AU COLLEGE













Semaine du 26 AU 29 MAI 26, 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 DES DOMBES 
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 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 CE2 AU COLLEGE























Semaine du 1 au 5 juin 26, 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 PORC DE LA FERME  QUENELLES DES DOMBES SAUCE FORESTIERE 	POISSON MEUNIERE  TOMATE FARCIE MAISON 
PÂTES  CHAMPIGNONS FRAIS 	POMMES GRENAILLES CÔTES DE BLETTE 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 



MENU CE2 AU COLLEGE













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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
MACEDOINE MAYONNAISE 			ROSETTE	
SALADE COMPOSEE 			PASTEQUE 	
CHIPOLATA 	POISSON EN SAUCE 		ESCALOPE VIENNOISE 	POISSON MEUNIERE 
QUENELLE SAUCE NANTUA	CERVELAS ALSACIEN 		FEUILLETE FROMAGE 	VIANDE KEBAB 
PÂTES 	POMMES GRENAILLES		SEMOULE	CŒUR DE FENOUIL 
COURGETTES POLEES 	TOMATES PROVENCALES		HARICOT VERT	RIZ
	FROMAGE			
	LAITAGE ET YAOURT DE LA FERME 			
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON
CREME DESSERT CHOCOLAT	DONUTS 		COMPOTE DE FRUITS 	BEIGNET CHOC 
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 CE2 AU COLLEGE













semaine du 15 au 19 juin 2026, le chef vous propose

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE DE TOMATES 			TERRINE DE POISSON	
SALADE COMPOSEE 			SALADE COMPOSEE 	
WINGS DE POULET 	POISSON EN SAUCE 		CORDON BLEU DES DOMBES 	POISSON MEUNIERE 
FILET DE POISSON	SAUCISSE DE FRANCFORT 		QUICHE AU FROMAGE 	ROUGAIL SAUCISSE 
PÂTES 	POMMES ROSTI 		PUREE MAISON	CAROTTES FRAICHES 
GRATIN DE COURGETTES 	RATATOUILLE		PIPERADE	RIZ
	FROMAGE			
	LAITAGE ET YAOURT DE LA FERME 			
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON
LIEGEOIS	FLAN AUX ŒUFS 		COMPOTE DE FRUITS 	ECLAIR CHOCOLAT
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 CE2 AU COLLEGE












semaine du 22 au 26 juin 2026, le chef vous propose

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
MACEDOINE MAYONNAISE  SALADE COMPOSEE 			ROSETTE PASTEQUE 	
MERGUEZ  QUENELLE SAUCE NANTUA	POISSON EN SAUCE  CERVELAS ALSACIEN 		ESCALOPE VIENNOISE  FEUILLETE FROMAGE 	NUGGETS POISSON  PAUPIETTE DE VEAU 
PÂTES  CHOUX FLEUR PERSILLEE 	POMMES GRENAILLES TOMATES ROTIES		SEMOULE HARICOT VERT	CŒUR DE FENOUIL  RIZ
	FROMAGE LAITAGE ET YAOURT DE LA FERME 			
FRUIT DE SAISON CREME DESSERT CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON DONUTS 		FRUIT DE SAISON COMPOTE DE FRUITS 	FRUIT DE SAISON BEIGNET CHOC 
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 