



Semaine du 02 AU 06 Septembre, le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
MELON			SALADE COMPOSEE	CAROTTES RAPEES
STEAK HACHE DE BŒUF LOCAL	CUISSE DE POULET DES DOMBES		OMELETTE DEMI LUNE	POISSON FRAIS SELON ARRIVAGE
RIZ HARICOTS VERTS PERSILLES	SEMOULE PIPERADE DE LEGUMES FRAIS		SPAGHETTIS COURGETTES AU TANDORI	POMMES RISSOLEES COTES DE BLETTEES TOMATEES
	YAOURTS BIO DE LA FERME		FROMAGE A LA COUPE	
FRUITS	ROULE A LA FRAISE			COMPOTE
Produit locaux	Le produit maison	La selection du chef	Produit Bio	Produit frais



Semaine du 09 AU 13 Septembre chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
MACEDOINE DE LEGUMES	SALADE COMPOSEE			PASTEQUE
ESCALOPE DINDE VIENNOISE LOCALE	PALETTE DE PORC A LA DIABLE		QUENELLES NATURE DES DOMBES	POISSON FRAIS CITRONNE
PENNE	EBLY		BOULGOUR	PUREE MAISON
RATATOUILLE FRAICHE	CAROTTES FRAICHES VICHY		HARICOTS BEURRE A LA PROVENCALE	GRATIN DE BROCOLIS
FROMAGE A LA COUPE			YAOURTS BIO DE LA FERME	
	SALADE DE FRUITS		FRUITS	COMPOTE
Produit locaux	Le produit maison	La selection du chef	Produit Bio	Produit frais



Semaine du 16 au 20 Septembre, le chef vous propose

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
CAROTTES RAPEES	SALADE COMPOSEE		FEUILLETE FROMAGE	
EMINCE VOLAILLE LOCAL A LA CREME	NUGGETS DE POULET DES DOMBES		POMMES DE TERRE GRENAILLES	POISSON FRAIS ET HERBES PROVENCALES
RIZ	FARFALLES		GRATIN DE COURGETTES A LA FETA	LENTILLES
CHAMPIGNONS FRAIS A LA CREME	TOMATES A LA PROVENCALE			CHOUX VERT FRAIS
			FROMAGE A LA COUPE	YAOURT BIO DE LA FERME
FROMAGE BLANC SUCRE	COMPOTE		ROULE CHOCOLAT	CHOUX PATISSIER MAISON
Produit locaux	Le produit maison	La selection du chef	Produit Bio	Produit frais



Semaine du 23 AU 27 SEPTEMBRE le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	SALADE VERTE ET PETITS CROUTONS			PIZZAS AUX FROMAGES MAISON
BOULETTES DE BŒUF TOMATEES	CARBONADE DE BŒUF CHAROLLAIS		BATONNETS DE POISSON PANES	POISSON FRAIS SAUCE OSEILLE
SPAGHETTIS	HARICOTS BLANCS TOMATES		Frites	SEMOULE
CAROTTES FRAICHES	CHOUX FLEUR ET EDAM FONDU		POELEE DE PETITS LEGUMES	EPINARDS A LA CREME
FROMAGE A LA COUPE			YAOURTS	
FRUITS	FLAN AU CHOCOLAT		SALADE DE FRUITS	COMPOTE
Produit locaux	Le produit maison	La selection du chef	Produit Bio	Produit frais



Semaine du 30 AU 04 OCTOBRE, le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE COMPOSEE			BETTRAVES VINAIGRETTE	
CUISSE DE POULET DES DOMBES	EMINCE DE KEBAB HALLAL		CREPES AU FROMAGE	FILET DE POISSON FRAIS CITRONNE
FARFALLES	POTATOES MAISON		FLAGEOLETS	RIZ
CHAMPIGNONS FRAIS	TOMATES PROVENCALES		POTIMARRON CAMELISES	FONDUE DE POIREAUX
FROMAGE A LA COUPE	YAOURTS			FROMAGE A LA COUPE
	FRUITS		COMPOTE	BEIGNET AU CHOCOLAT
Produit locaux	Le produit maison	La selection du chef	Produit Bio	Produit frais