



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
PASTÈQUE	MOUSSE DE BETTRAVES		SALADE COMPOSÉE	CŒURS DE PALMIERS MAIS THON
MELON	CELERIS REMOULADE MAISON		CHAMPIGNONS A LA GRECQUE	CAROTTES RAPEES
TOMATES MOZZARELLA	SAUCISSON DE LA FERME		CHOUX ROUGE VINAIGRETTE	SALADE VERTE
TERRINE DE LA FERME	PAMPLEMOUSSE		VERRINE DE CONCOMBRES	SALADE DE RIZ SAUCE COCKTAIL
SAUTE DE VEAU MARENGO LOCAL	CUISSE DE POULET DES DOMBES		OMELETTE DEMI LUNE	ROTI DE PORC DE LA FERME
STEAK HACHE DE BŒUF	BOULETTES DE BŒUF		CARBONARA MAISON	POISSON FRAIS SELON ARRIVAGE
RIZ	SEMOULE		SPAGHETTIS	POMMES RISSOLEES
HARICOTS VERTS PERSILLES	PIPERADE DE LEGUMES FRAIS		COURGETTES AU TANDORI	COTES DE BLETES TOMATEES
BUFFET DE FROMAGES	BUFFET DE FROMAGES		BUFFET DE FROMAGES	BUFFET DE FROMAGES
BUFFET DE YAOURTS	BUFFET DE YAOURTS		BUFFET DE YAOURTS	BUFFET DE YAOURTS
FRUITS	FRUITS		FRUITS	FRUIT
TIRAMISU MAISON	ROULE A LA FRAISE		GATEAU MAISON	FEUILLETE PEPITES DE CHOCOLAT
BEIGNET AU CHOCOLAT	LIEGEOIS		ILE FLOTANTE	COMPOTE
SALADE DE FRUITS	MOUSSE COCO		ANANAS AU SIROP	TARTELETTES AUX FRUITS MAION
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
COLESLAW MAISON	PATE EN CROUTE		CHOUX FLEUR VINAIGRETTE	TOASTINETTE DE TOMATES FROMAGE
MACEDOINE DE LEGUMES	MELON		TOMATES THON MAIS	MELON JAUNE
SALADE VERTE	CHOUX BLANC ET DES DE FROMAGE		TERRINE DE LEGUMES	SALADE VERTE
POMELOS	SALADE COMPOSEE		GASPACHO MAISON	PASTEQUE
NAVARIN D AGNEAU LOCAL	BŒUF BRAISE CHAROLLAIS		SAUTE DE PORC LOCAL	POISSON FRAIS CITRONNE
ESCALOPE DINDE VIENNOISE LOCALE	PALETTE DE PORC A LA DIABLE		QUENELLES NATURE DES DOMBES	CHIPOLATAS DE LA FERME
PENNE	EBLY		BOULGOUR	PUREE MAISON
RATATOUILLE FRAICHE	CAROTTES FRAICHES VICHY		AUBERGINE GRILLEES	GRATIN DE BROCOLIS
BUFFET DE FROMAGES	BUFFET DE FROMAGES		BUFFET DE FROMAGES	BUFFET DE FROMAGES
BUFFET DE YAOURTS	BUFFET DE YAOURTS		BUFFET DE YAOURTS	BUFFET DE YAOURTS
FRUITS	FRUITS		FRUITS	FRUIT
DOONUTS	MOUSSE AU CHOCOLAT		BROWNIES	TARTE AUX POMMES
GATEAU DE SEMOULE MAISON	FLAN VANILLE		SMOOTHIES FRUITS	COMPOTE
COMPOTE	SALADE DE FRUITS		RIZ AU LAIT	POIRES AU CHOCOLAT
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	BETTRAVES VINAIGRETTE		SALADE VITAMINEE	LENTILLES VINAIGRETTE
TABOULE MAISON	MELON		SALADE COMPOSEE	FEUILLETES FROMAGE
SALADE VERTE PETITS CROUTONS	RADIS		CHOUX ROUGE PETITS LARDONS	TOMATES MOZZARELLA
ENDIVES DES DE MIMOLETTE	SALADE COMPOSEE		CHOUX ROUGE VINAIGRETTE	ROSETTE CORNICHONS
EMINCE VOLAILLE LOCAL A LA CREME	OSSO BUCCO DE DINDE		MOUSSAKA MAISON	POISSON FRAIS ET HERBES PROVENCALES
BLANQUETTE DE FRUITS DE MER	NUGGETS DE POULET DES DOMBES		MOUSSAKA VEGETARIENNE	SAUCISSES DE FRANCKFORT
RIZ	FARFALLES		POMME GRENAILLES LOCALES	LENTILLES
CHAMPIGNONS FRAIS	TOMATES A LA PROVENCALE		LEGUMES MOUSSAKA	CHOUX VERT FRAIS
BUFFET DE FROMAGES	BUFFET DE FROMAGES		BUFFET DE FROMAGES	BUFFET DE FROMAGES
BUFFET DE YAOURTS	BUFFET DE YAOURTS		BUFFET DE YAOURTS	BUFFET DE YAOURTS
FRUITS	FRUITS		FRUITS	FRUITS
CRUMBLE DE POMMES	ECLAIRS A LA VANILLE		ROULE CHOCOLAT	CHOUX PATISSIER MAISON
FROMAGE BLANC SUCRE	TARTELETTES AU CHOCOLAT		FLAN PATISSIER	FLAN A LA PISTACHE
SALADE DE FRUITS	COMPOTE		PECHE AU SIROP	COMPOTE
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
HOUMOUS MAISON	TERRINE DE LA FERME		SAUCISSON DE LA FERME	PAMPLEMOUSSE
CHOUX CHINOIS	CELERIS REMOULADE		HARICOTS ROUGE MAIS POIVRONS	SALADE VERTE
PIEMONTAISE MAISON	SALADE VERTE ET PETITS CROUTONS		CONCOMBRE SAUCE BLANCHE	RADIS
SALADE VERTE	MELON		SALADE COMPOSEE	PIZZAS AUX FROMAGES MAISON
BLANQUETTE DE VEAU CHAROLLAIS	CARBONADE DE BŒUF CHAROLLAIS		ROTI DE PORC DE LA FERME	POISSON FRAIS SAUCE OSEILLE
BOULETTES DE BŒUF TOMATEES	JAMBON A LA PROVENCALE		BATONNETS DE POISSON PANES	CHAUSSON BOLOGNAISE
SPAGHETTIS	HARICOTS BLANCS TOMATES		FRITES	SEMOULE
CAROTTES FRAICHES	GRATIN DE CHOUX FLEURS		POEELE DE PETITS LEGUMES	EPINARDS A LA CREME
BUFFET DE FROMAGES	BUFFET DE FROMAGES		BUFFET DE FROMAGES	BUFFET DE FROMAGES
BUFFET DE YAOURTS	BUFFET DE YAOURTS		BUFFET DE YAOURTS	BUFFET DE YAOURTS
FRUITS	FRUITS		FRUITS	FRUITS
CHAUSSON AUX POMMES	COMPOTE		POMME AU FOUR	MOUSSE A LA FRAISE
PANNA COTA ET SON COULIS	GATEAU MAISON		GAUFRE AU SUCRE	CREME CARAMEL
ANANAS AU SIROP	FLAN AU CHOCOLAT		BANANES AU CHOCOLAT	SALADE DE FRUITS
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
TABOULE MAISON	VELOUTE DE PETITS POIS		HARICOTS VERTS VINAIGRETTE	SAUCISSON DE LA FERME
SALADE COMPOSEE	TARTINE DE HOUMOUS		CŒURS DE PALMIERS THON MAIS	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE
MORTADELLE CORNICHONS	SALADE VERTE		BETTRAVES VINAIGRETTE	SALADE VERTE
COLESLAW MAISON	CERVELLE DE CANUTS		SALADE COMPOSEE	POMELOS
CUISSE DE POULET DES DOMBES	SAUTE DE VEAU LOCAL MARENGO		CERVELAS SAVOYARD	FILET DE POISSON FRAIS CITRONNE
BLANQUETTE DE FRUITS DE MER	EMINCE DE KEBAB HALLAL		CREPES AU FROMAGE	PAUPIETTE DE DINDE ET SON JUS
FARFALLES	POTATOES MAISON		FLAGEOLETS	RIZ
CHAMPIGNONS FRAIS	TOMATES PROVENCALES		POTIMARRON CAMELISES	FONDUE DE POIREAUX
BUFFET DE FROMAGES	BUFFET DE FROMAGES		BUFFET DE FROMAGES	BUFFET DE FROMAGES
BUFFET DE YAOURTS	BUFFET DE YAOURTS		BUFFET DE YAOURTS	BUFFET DE YAOURTS
FRUITS	FRUITS		FRUITS	FRUITS
PARIS BREST	FEUILLETE AUX PEPITES DE CHOCOLAT		ILE FLOTANTE	BEIGNET AU CHOCOLAT
POIRE AU CHOCOLAT	ANANAS CAMELISES CHANTILLY		MOUSSE AU PRALIN	SALADE DE FRUITS MENTHE FRAICHE
COMPOTE	LIEGEOIS		FROMAGE BLANC SUCRE MUESLY	CREME BRULEE
Produit locaux	Le produit maison	La selection du chef	Produit Bio	Produit frais