

La semaine du 1/06 au 5/06, le chef vous propose

LUNDI

ENTRÉES :

- Endives dés de bleu
- Betteraves vinaigrette
- Pamplemousse rose
- Salade verte

PLATS :

- Boeuf braisé au jus
- Beignets de calamars
- Quinoa
- Courgettes fraîches

PRODUITS LAITIERS :

- Buffet de fromages
- Buffet de yaourts

MARDI

PLATS :

- Brandade de poisson maison
- Jambon à la provençale
- Torti
- Tomates provençales

PRODUITS LAITIERS :

- Buffet de fromages
- Buffet de yaourts

DESSERTS :

- Fruits
- Mousse marron
- Compote
- Crumble de poires

JEUDI

ENTRÉES :

- Choux chinois sauce aigre douce
- Carottes râpées
- Pastèque
- Maïs olives noires tomates

PLATS :

- Merguez de la ferme
- Oeufs béchamel
- Riz
- Piperade de légumes

DESSERTS :

- Fruits
- Ananas au sirop
- Tartelette aux fruits
- Liégeois vanille

VENDREDI

PLATS :

- Poisson frais selon arrivage
- Saucisson cuit de la ferme
- Pommes vapeur
- Ratatouille maison

PRODUITS LAITIERS :

- Buffet de fromages
- Buffet de yaourts

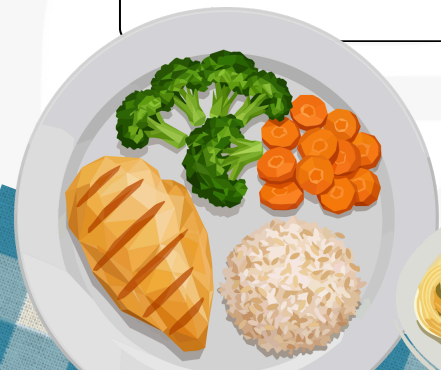
DESSERTS :

- Fruits
- Pêches au sirop
- Beignets au chocolat

***Nous privilégions des produits frais, locaux et préparés sur place par notre équipe.**

Sélection du chef

COLLÈGE



La semaine du 8/06 au 12/06, le chef vous propose

LUNDI

ENTRÉES :

- Taboulé maison
- Coeurs de palmiers maïs thon
- Salade verte

PLATS :


- Palette de porc à la diable
- Gratin de poissons
- Semoule à l'oriental
- Choux fleurs persillés

PRODUITS LAITIERS :

- Buffet de fromages
- Buffet de yaourts

MARDI

PLATS :

- Chiken wings locaux
- Omelette fromagère
- Spaghettis
- Fondue de poireaux 

PRODUITS LAITIERS :


- Buffet de fromages
- Buffet de yaourts

DESSERTS :

- Fruits
- Bugnes
- Choux pâtisseries
- Compote

JEUDI

ENTRÉES :

- Gaspacho maison 
- Melon
- Salade verte
- Charcuterie de la ferme

PLATS :


- Quenelles nature des Dombes
- Nuggets de volaille local
- Riz
- Haricots verts persillés

DESSERTS :

- Fruits
- Flan vanille
- Roulé maison
- Fruits au sirop

VENDREDI

PLATS :

- Poisson frais selon arrivage
- Feuilleté hot-dog
- Purée maison 
- Côtes de blettes

PRODUITS LAITIERS :

- Buffet de fromages
- Buffet de yaourts

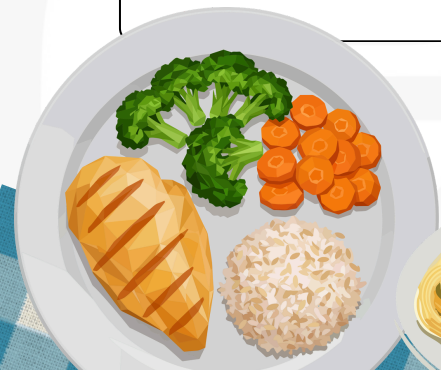
DESSERTS :

- Fruits
- Salade de fruits
- Mousse fraise
- Liégeois

*Nous privilégions des produits frais, locaux et préparés sur place par notre équipe.

Sélection du chef 

COLLÈGE



La semaine du 15/06 au 19/06, le chef vous propose

LUNDI

ENTRÉES :

- Salade verte
- Coeurs de palmiers maïs tomates
- Salade de pâtes basilic
- Tomates basilic

PLATS :

- Navarin d'agneau
- Cordon bleu
- Semoule
- Piperade de légumes

PRODUITS LAITIERS :

- Buffet de fromages
- Buffet de yaourts

MARDI

PLATS :

- Filet mignon local
- Crêpes au fromage
- Flageolets
- Poêlée de légumes

PRODUITS LAITIERS :

- Buffet de fromages
- Buffet de yaourts

DESSERTS :

- Fruits
- Riz au lait
- Flan à la vanille
- Compote

JEUDI

ENTRÉES :

- Melon
- Salade composée
- Haricots rouges maïs
- Saucisson de la ferme

PLATS :

- Boeuf bourguignon charolais
- Panier à l'emmental
- Coquillettes
- Brocolis au tandoori

DESSERTS :

- Fruits
- Fromage blanc sucré
- Salade de fruits
- Mousse au chocolat

VENDREDI

PLATS :

- Poisson frais selon arrivage
- Nuggets de poulet des Dombes
- Pommes rissolées
- Aubergines confites

PRODUITS LAITIERS :

- Buffet de fromages
- Buffet de yaourts

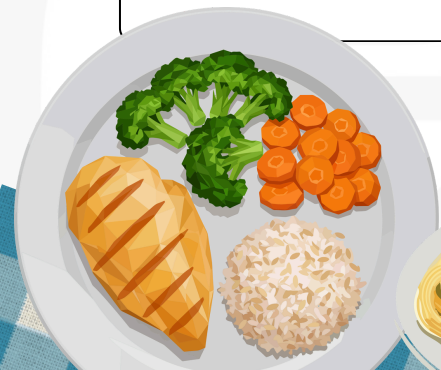
DESSERTS :

- Fruits
- Tartelettes au chocolat
- Liégeois vanille
- Compote

***Nous privilégions des produits frais, locaux et préparés sur place par notre équipe.**

Sélection du chef

COLLÈGE



La semaine du 22/06 au 26/06, le chef vous propose

LUNDI

ENTRÉES :

- Pastèque
- Melon charentais
- Lentilles corail sauce au miel
- Mais vinaigrette

PLATS :

- Emincés poulet local ananas confits
- Filet de poisson à l'aneth
- Semoule curcuma
- Courgettes poêlées

PRODUITS LAITIERS :

- Buffet de fromages
- Buffet de yaourts

MARDI

PLATS :

- Rôti de porc huile vierge
- Filet de poisson sauce cresson
- Purée de brocolis
- Brunoise de carottes glacée

PRODUITS LAITIERS :

- Buffet de fromages
- Buffet de yaourts

DESSERTS :

- Kiwis
- Beignets au chocolat
- Flan caramel
- Ananas en sirop

JEUDI

ENTRÉES :

- Pastèque
- Betteraves vinaigrette
- Pomelos
- Radis rose

PLATS :

- Sauté de veau local marengo
- Boulettes de boeuf tomatées
- Riz créole
- Tomates provençales

DESSERTS :

- Fruits
- Eclairs au chocolat
- Compote
- SURPRISE DU CHEF !!!

VENDREDI

ENTRÉES :

- Salade piémontaise
- Tomates basilic
- Choux rouge et pommes granny
- Feuille de chêne

PLATS :

- Saucisson local sauce au vin réduite
- Beignets de calamars
- Haricots rouges
- Aubergines confites

PRODUITS LAITIERS :

- Buffet de fromages
- Buffet de yaourts

***Nous privilégions des produits frais, locaux et préparés sur place par notre équipe.**

Sélection du chef

COLLÈGE

