

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

LUNDI

ENTRÉES :

- Salade verte

PLATS :

- Beignets de calamars
- Quinoa
- Courgettes

DESSERTS :

- Liégeois vanille

MARDI

PLATS :

- Jambon à la provençale
- Torti
- Tomates provençales

PRODUITS LAITIERS :

- Yaourts de la ferme

DESSERTS :


- Fruits

JEUDI VÉGÉ

ENTRÉES :

- Carottes râpées

PLATS :

- Oeufs à la béchamel
- Riz
- Piperade de légumes 

PRODUITS LAITIERS :


- Fromage à la coupe

VENREDI POISSON

ENTRÉES :

- Melon

PLATS :

- Poisson frais selon arrivage 
- Pommes vapeur
- Ratatouille maison

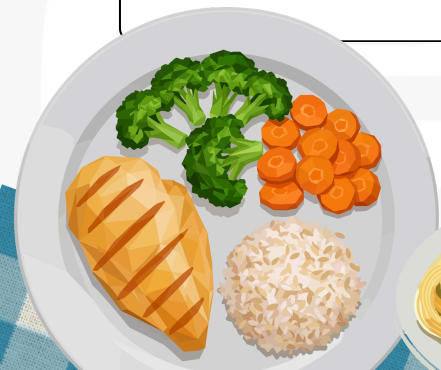
DESSERTS :

- SURPRISE !!!

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

Sélection du chef 

ÉCOLE



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

LUNDI

ENTRÉES :

- Salade verte

PLATS :

- Gratin de poissons
- Semoule à l'oriental
- Choux fleurs persillés

PRODUITS LAITIERS :

- Buffet de fromages

MARDI

PLATS :

- Chiken wings locaux
- Spaghettis
- Fondue de poireaux

PRODUITS LAITIERS :

- Yaourts

DESSERTS :

- Fruits

JEUDI VÉGÉ

ENTRÉES :

- Tomates vinaigrette

PLATS :

- Quenelles nature des Dombes
- Riz
- Haricots verts persillés

PRODUITS LAITIERS :

- Fromage à la coupe

VENDREDI POISSON

PLATS :

- Poisson frais selon arrivage
- Purée maison
- Côtes de blettes

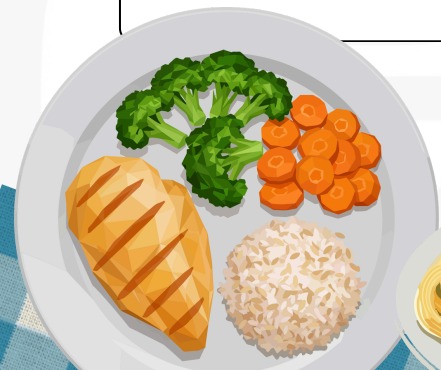
DESSERTS :

- Salade de fruits

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

Sélection du chef

ÉCOLE



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

LUNDI

ENTRÉES :

- Salade de pâtes basilic

PLATS :

- Cordon bleu
- Semoule
- Piperade de légumes

DESSERTS :

- Fruits

MARDI

ENTRÉES :

- Salade verte

PLATS :

- Crêpes au fromage
- Flageolets
- Poêlée de légumes

PRODUITS LAITIERS :

- Fromage à la coupe

JEUDI VÉGÉ

ENTRÉES :

- Melon

PLATS :

- Panier à l'emmental
- Coquillettes
- Brocolis au tandoori

PRODUITS LAITIERS :


- Yaourts de la ferme

VENDREDI POISSON

ENTRÉES :

- Pastèque

PLATS :

- Poisson frais selon arrivage
- Pommes rissolées
- Aubergines confites 

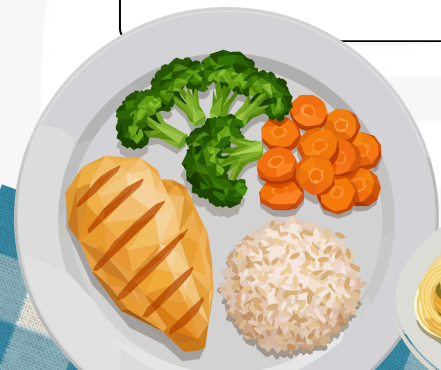
DESSERTS :

- Compote

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

Sélection du chef 

ÉCOLE



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

LUNDI

ENTRÉES :

- Melon Charentais

PLATS :

- Emincés poulet local ananas confits 🍗
- Semoule curcuma
- Courgettes poêlées

PRODUITS LAITIERS :

- Yaourts

MARDI

ENTRÉES :

- Salade verte

PLATS :

- Boulettes de boeuf tomatées
- Purée de brocolis
- Brunoise de carottes glacées 🍷

DESSERTS :

- Banane

JEUDI VÉGÉ

ENTRÉES :

- Pastèque

PLATS :

- Omelette aux herbes de Provence
- Riz créole
- Tomates provençales

DESSERTS :

- SURPRISE !!!

VENREDI POISSON

ENTRÉES :

- Feuille de chêne vinaigrette

PLATS :

- Beignets de calamar à la romaine
- Haricots rouges
- Aubergines confites 🍷

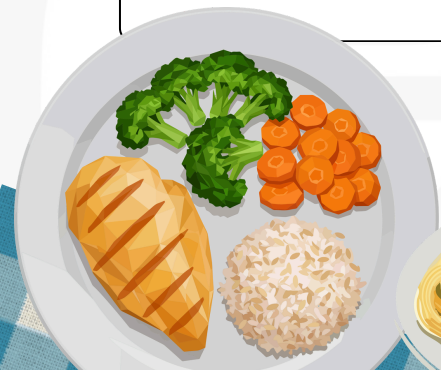
PRODUITS LAITIERS :

- Fromage

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

Sélection du chef 🍷

ÉCOLE



La semaine du 29/06 au 3/07, le chef vous propose

LUNDI

ENTRÉES :

- Salade du jour

PLATS :

- Escalope de dinde viennoise
- Spaghetti
- Courgettes poêlées

PRODUITS LAITIERS :

- Yaourts

MARDI

ENTRÉES :

- Tranche de melon

PLATS :

- Hot dog mayonnaise ou ketchup 🍷
- Paquet de chips

DESSERTS :

- Glace vanille ou chocolat

MENU DE FIN D'ANNÉE

JEUDI VÉGÉ

PLATS :

- Pignons de poulet rôtis au jus 🍷
- Riz pilaf
- Epinards à la crème

PRODUITS LAITIERS :

- Yaourts

DESSERTS :

- Fruits

VENDREDI POISSON

ENTRÉES :

- Salade de tomates

PLATS :

- Poisson pané
- Pommes de terre rôties
- Ratatouille niçoise 🍷

PRODUITS LAITIERS :

- Fromage à la coupe

Le chef et toute l'équipe vous souhaitent de très bonnes vacances d'été !!!

Sélection du chef 🍷

ÉCOLE

