

La semaine du 1/09 au 04/09, le chef vous propose

LUNDI

MARDI

ENTRÉES :

- Concombres sauce ciboulette
- Carottes râpées
- Tranche de melon
- Salade verte

PLATS :

- Sauté de veau Marengo 
- Cordon bleu des Dombes
- Frites
- Ratatouille niçoise

PRODUITS LAITIERS :

- Buffet de fromages
- Buffet de yaourts

JEUDI

ENTRÉES :

- Salade composée
- Champignons à la Grecque
- Salade vitaminée
- Pastèque

PLATS :

- Carbonara maison
- Sauce fromagère
- Spaghettis
- Courgettes au Tandori

DESSERTS :

- Fruits
- Tarte crème chiboust à la framboise 
- Ile flottante
- Ananas au sirop

VENDREDI

PLATS :

- Poisson frais selon arrivage 
- Boulettes de boeuf
- Semoule
- Haricots verts

PRODUITS LAITIERS :

- Buffet de fromages
- Buffet de yaourts

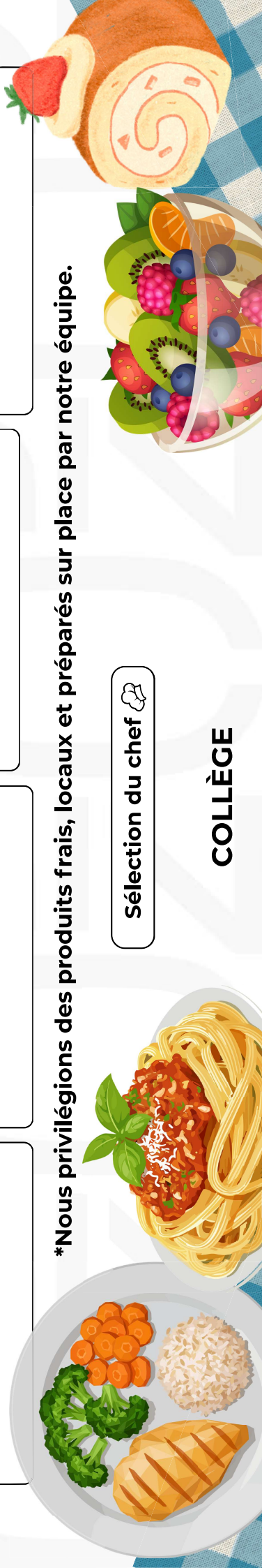
DESSERTS :

- Fruits
- Cône vanille
- Liegeois
- Mousse coco

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

Sélection du chef 

COLLÈGE



La semaine du 7/09 au 11/09, le chef vous propose

LUNDI

ENTRÉES :

- Courgettes vinaigrette
- Macédoine de légumes
- Salade verte
- Pomelos

PLATS :

- Navarin d'agneau de la ferme
- Escalope de dinde viennoise locale
- Penne
- Caponatta

DESSERTS :

- Fruits
- Liegeois vanille
- Gâteau de semoule maison
- Compote

MARDI

ENTRÉES :

- Chou rouge vinaigrette
- Melon
- Charcuterie
- Salade composée

PLATS :

- Boeuf braisé charolais de la ferme
- Crêpe aux champignons
- Petits pois
- Carottes Vichy

PRODUITS LAITIERS :

- Buffet de fromages
- Buffet de yaourts

JEUDI

PLATS :

- Sauté de porc de la ferme
- Oeufs béchamel
- Riz
- Epinards à la crème

PRODUITS LAITIERS :

- Buffet de fromages
- Buffet de yaourts

DESSERTS :

- Fruits
- Moelleux au chocolat maison
- Pommes au four
- Pêche au sirop

VENDREDI

ENTRÉES :

- Toastinette de tomates fromage
- Melon jaune
- Haricots verts vinaigrette
- Pastèque

PLATS :

- Poisson frais citronné
- Chipolatas de la ferme
- Purée maison
- Gratin de brocolis

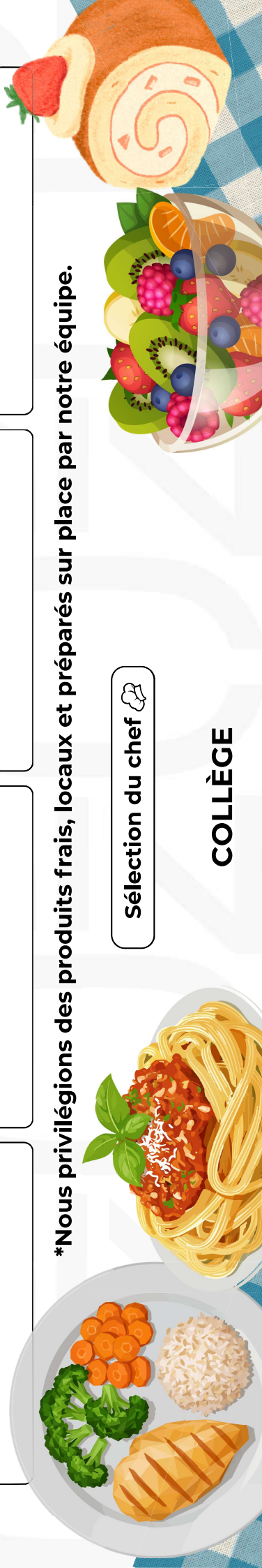
PRODUITS LAITIERS :

- Buffet de fromages
- Buffet de yaourts

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

Sélection du chef

COLLÈGE



La semaine du 14/09 au 18/09, le chef vous propose

LUNDI

ENTRÉES :

- Lentilles sauce au miel
- Taboulé maison
- Poivrons grillés à l'orientale
- Salade verte

PLATS :

- Emincé volaille des Dombes
- Blanquette de fruits de mer
- Riz
- Champignons à la crème

PRODUITS LAITIERS :

- Buffet de fromages
- Buffet de yaourts

MARDI

PLATS :

- Boeuf Bourguignon Charolais de la ferme
- Chipolatas de la ferme
- Pommes rissolées
- Tomates à la Provençale

PRODUITS LAITIERS :

- Buffet de fromages
- Buffet de yaourts

DESSERTS :

- Fruits
- Eclairs à la vanille
- Tartelette au citron meringuée
- Compote

JEUDI

ENTRÉES :

- Carottes rapées
- Chou chinois sauce aigre douce
- Soupe de melon
- Salade verte

PLATS :

- Blanquette de veau de la ferme
- Panier à l'emmental
- Semoule
- Aubergines confites

DESSERTS :

- Fruits
- Flan patissier
- Salade de fruits

VENDREDI

PLATS :

- Poisson frais selon arrivage
- Nuggets de poulet des Dombes
- Farfalles
- Chou vert en embeurre

PRODUITS LAITIERS :

- Buffet de fromages
- Buffet de yaourts

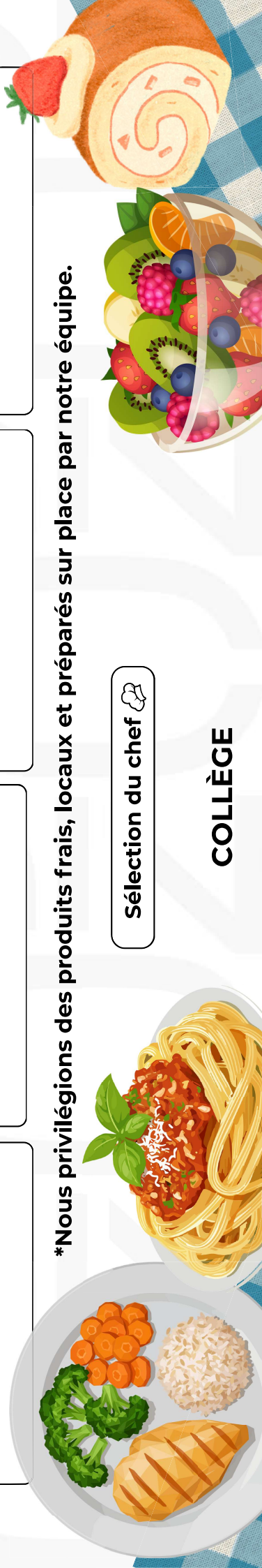
DESSERTS :

- Fruits
- Chou chantilly maison
- Bananes au chocolat
- Compote

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

Sélection du chef

COLLÈGE



La semaine du 21/09 au 25/09, le chef vous propose

LUNDI

ENTRÉES :

- Pastèque
- Melon
- Coeur de palmier maïs
- Salade verte

PLATS :

- Jambon à la moutarde 
- Wings de poulet des Dombes
- Frites
- Côtes de blettes

PRODUITS LAITIERS :

- Buffet de fromages
- Buffet de yaourts

MARDI

PLATS :

- Crêpes au fromage 
- Spaghettis Bolognaise
- Carottes fraîches Vichy

PRODUITS LAITIERS :

- Buffet de fromages
- Buffet de yaourts

DESSERTS :

- Fruits
- Compote
- Muffins
- Liegeois

JEUDI

ENTRÉES :

- Chou-fleur sauce cocktail
- Friand au fromage
- Courgettes vinaigrette
- Salade composée

PLATS :

- Sauté d'agneau de la ferme 
- Omelette fromagère maison
- Coquillettes
- Haricots verts

DESSERTS :

- Fruits
- Pomme au four
- Mousse au chocolat maison 
- Salade de fruits

VENDREDI

PLATS :

- Saumon à l'oseille des frères
- Troisgros
- Riz créole
- Épinards en branches

PRODUITS LAITIERS :

- Buffet de fromages
- Buffet de yaourts

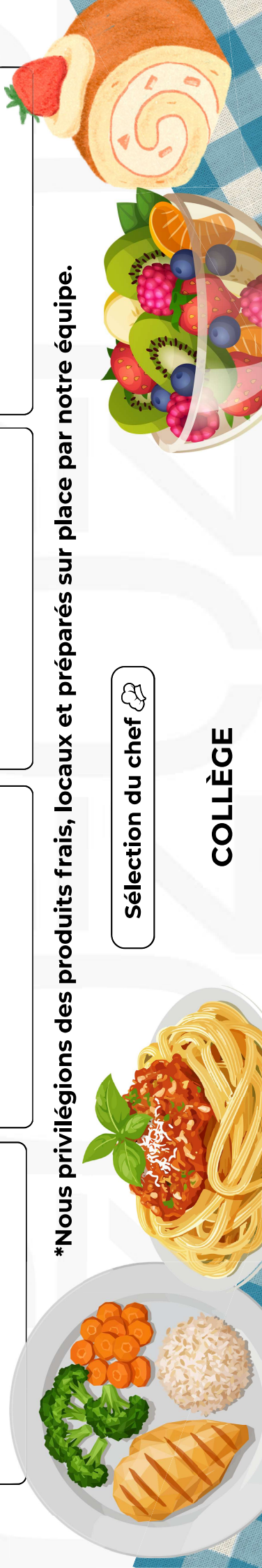
DESSERTS :

- Fruits 
- Crème brûlée maison
- Gâteau nature maison
- Compote

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

Sélection du chef 

COLLÈGE



La semaine du 28/09 au 02/10, le chef vous propose!

LUNDI

ENTRÉES :

- Haricots verts vinaigrette
- Tomates basilic
- Tartare de courgettes
- Salade verte

PLATS :

- Filet mignon de la ferme 
- Beignets de calamars
- Farfalles
- Fondue de poireaux frais

PRODUITS LAITIERS :

- Buffet de fromages
- Buffet de yaourts

MARDI

PLATS :

- Cuisse de poulet des Dombes 
- façon tajine
- Brandade de poisson
- Semoule
- Légumes frais couscous

PRODUITS LAITIERS :

- Buffet de fromages
- Buffet de yaourts

DESSERTS :

- Fruits
- Paris-Brest maison 
- Tiramisu maison
- Pêche au sirop

JEUDI

ENTRÉES :

- Tomate mozzarella
- Terrine de la ferme
- Salade composée
- Chou rouge vinaigrette

PLATS :

- Quenelles financières des Dombes 
- Escalope viennoise des Dombes
- Riz
- Epinards

DESSERTS :

- Fruits
- Gateau maison 
- Compote

VENDREDI

PLATS :

- Merguez de la ferme
- Filet de poisson frais 
- Pommes de terre sautées
- Potimarrons caramélisés

PRODUITS LAITIERS :

- Buffet de fromages
- Buffet de yaourts

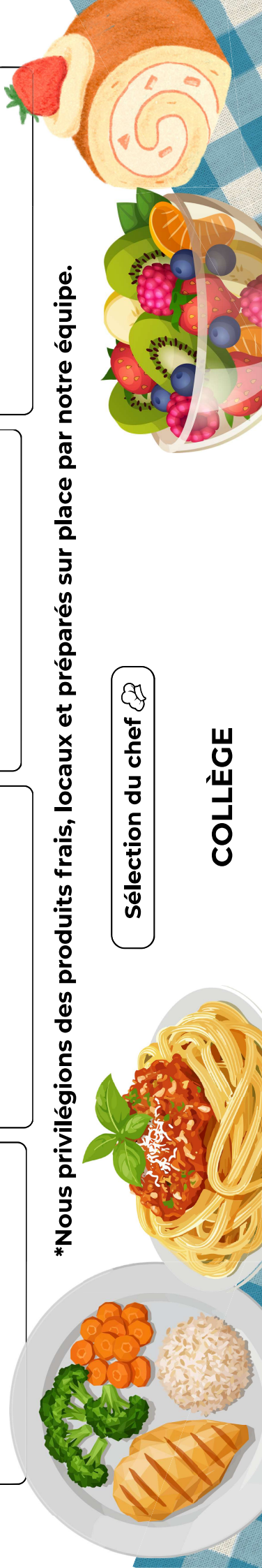
DESSERTS :

- Fruits
- Surprise glacée
- Ananas frais
- Salade de fruits

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

Sélection du chef 

COLLÈGE



La semaine du 05/10 au 09/10, le chef vous propose

LUNDI

ENTRÉES :

- Macédoine de légumes
- Salade verte
- Saucisson sec de la ferme
- Salade de haricots rouges du chef

PLATS :

- Boeuf Bourguignon charolais de la ferme 
- Feuilleté Hot Dog
- Riz pilaf
- Poêlée de courgettes et poivrons

PRODUITS LAITIERS :

- Buffet de fromages
- Buffet de yaourts

MARDI

PLATS :

- Tajine d'agneau local
- Saucisse de Toulouse
- Haricots blanc comme un cassoulet 
- Carottes glacées

PRODUITS LAITIERS :

- Buffet de fromages
- Buffet de yaourts

DESSERTS :

- Fruits
- Chou patissier
- Liegeois vanille
- Pêche au sirop

JEUDI

ENTRÉES :

- Crème Vichyssoise 
- Céleri remoulade
- Salade composée
- Coleslaw

PLATS :

- Oeufs durs béchamel
- Palette de porc à la diable
- Coquillettes
- Patates douces caramélisées

DESSERTS :

- Fruits
- Struddles aux pommes
- Compote
- Pain d'épices maison

VENDREDI

PLATS :

- Poisson frais et beurre Nantais 
- Wings de poulet local
- Pommes rissolées
- Champignons frais à la crème

PRODUITS LAITIERS :

- Buffet de fromages
- Buffet de yaourts

DESSERTS :

- Fruits
- Brownies
- Salade de fruits
- Bananes au chocolat

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

Sélection du chef 

COLLÈGE



La semaine du 12/10 au 16/10, le chef vous propose

LUNDI ENTRÉES : • Carottes rapées • Taboulé maison • Salade verte • Terrine de la ferme ----- PLATS : • Poulet Basquaise des Dombes • Poisson meunière • Riz Créole • Tomates Provençales ----- PRODUITS LAITIERS : • Buffet de fromages • Buffet de yaourts	MARDI PLATS : • Poisson frais selon arrivage • Sauce carbonara • Spaghettis • Epinards à la crème ----- PRODUITS LAITIERS : • Buffet de fromages • Buffet de yaourts ----- DESSERTS : • Fruits • Fromage blanc stracciatella • Mousse à la framboise • Compote/Brisures de pain d'épices	JEUDI ENTRÉES : • Ratatouille fraîche au Parmesan • Endives aux noix • Velouté de potimarron • Rillettes de la ferme ----- PLATS : • Rôti de porc de la ferme aux pruneaux • Nuggets des Dombes • Semoule aux épices • Légumes façon tajine ----- DESSERTS : • Fruits • Pana Cotta à la menthe • Tarte au chocolat du chef • Poire au sirop	VENDREDI PLATS : • Blanquette de fruits de mer • Cheeseburger • Frites • Salsifis persillade ----- PRODUITS LAITIERS : • Buffet de fromages • Buffet de yaourts ----- DESSERTS : • Fruits • Surprise du chef • Flan au chocolat • Salade de fruits
--	--	---	--

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

Sélection du chef

COLLÈGE

