

**La semaine du 1/09 au 4/09, le chef vous propose**

**LUNDI****MARDI****JEUDI VÉGÉ** **VENDREDI  
POISSON****ENTRÉES :**

- Tranche de melon

-----

**PLATS :**

- Cordon bleu des Dombes
- Frites
- Ratatouilles maison 

-----

**PRODUITS LAITIERS :**

- Mimolette à la coupe

**ENTRÉES :**

- Salade composée

-----

**PLATS :**

- Sauce fromagère
- Spaghettis
- Courgettes au tandoori 

-----

**DESSERTS :**

- Ananas au sirop

**PLATS :**

- Poisson frais selon arrivage 
- Semoule
- Haricots verts

-----

**PRODUITS LAITIERS :**

- Yaourts de la ferme

-----

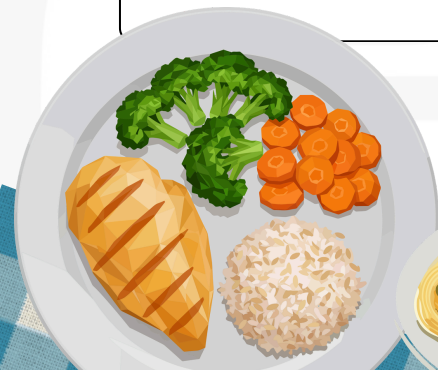
**DESSERTS :**

- Petit pot glacé

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

Sélection du chef 

**ÉCOLE**



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

## LUNDI

### ENTRÉES :

- Salade verte

-----

### PLATS :

- Escalope dinde viennoise des Dombes
- Penne
- Caponatta 

-----

### DESSERTS :

- Liégeois au chocolat

## MARDI

### ENTRÉES :

- Melon

-----

### PLATS :

- Crêpes au jambon fromage
- Petit pois
- Carottes Vichy 

-----

### PRODUITS LAITIERS :

- Yaourts

## JEUDI VÉGÉ

### PLATS :

- Oeufs béchamel
- Riz
- Epinards à la crème

-----

### PRODUITS LAITIERS :

- Tranche d'emmental

-----

### DESSERTS :

- Fruits

## VENREDI POISSON

### ENTRÉES :

- Pastèque

-----

### PLATS :

- Poisson frais citronné 
- Purée maison
- Gratin de brocolis

-----

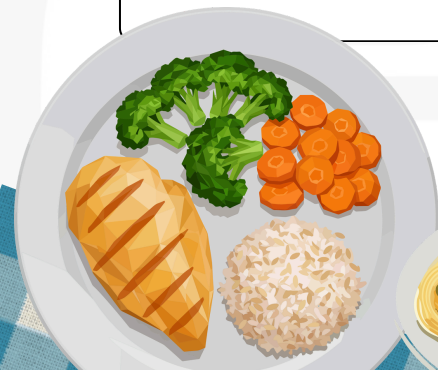
### DESSERTS :

- SURPRISE DU CHEF !!!

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

Sélection du chef 

**ÉCOLE**





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

**LUNDI****ENTRÉES :**

- Salade verte

-----

**PLATS :**

- Emincés de volaille des Dombes 
- Riz pilaf
- Champignons à la crème

-----

**PRODUITS LAITIERS :**

- Yaourts de la ferme

**MARDI****PLATS :**

- Chipolatas de la ferme
- Pommes rissolées
- Tomates à la provençale 

-----

**PRODUITS LAITIERS :**

- Edam à la coupe

-----

**DESSERTS :**

- Compote

**JEUDI VÉGÉ****ENTRÉES :**

- Carottes râpées

-----

**PLATS :**

- Panier à l'emmental
- Semoule
- Aubergines confites 

-----

**DESSERTS :**

- Bâtonnets de glace

**VENREDI  
POISSON****ENTRÉES :**

- Salade composée

-----

**PLATS :**

- Poisson frais selon arrivage
- Farfalles
- Choux vert embeurré 

-----

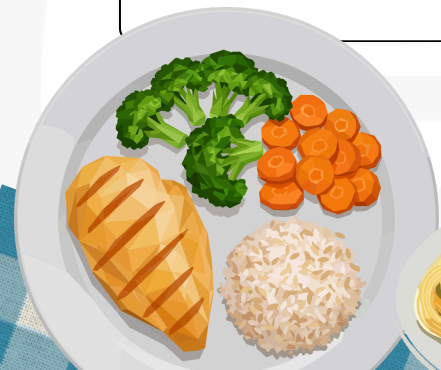
**DESSERTS :**

- Bananes au chocolat

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

Sélection du chef 

ÉCOLE



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

## LUNDI

### ENTRÉES :

- Pastèque

-----

### PLATS :

- Jambon blanc à la moutarde 
- Frites
- Côtes de blettes

-----

### PRODUITS LAITIERS :

- Edam à la coupe

## MARDI

### ENTRÉES :

- Betteraves dés de feta

-----

### PLATS :

- Crêpes aux champignons fromage 
- Lentilles
- Carottes fraîches

-----

### DESSERTS :

- Muffins

## JEUDI VÉGÉ

### PLATS :

- Omelette fromagère maison 
- Coquillettes
- Haricots verts

-----

### PRODUITS LAITIERS :

- Yaourt de la ferme

-----

### DESSERTS :

- Salade de fruits

## VENDREDI POISSON

### ENTRÉES :

- Pizzas aux fromages

-----

### PLATS :

- Poisson pané au citron
- Riz créole
- Courgettes au tandoori 

-----

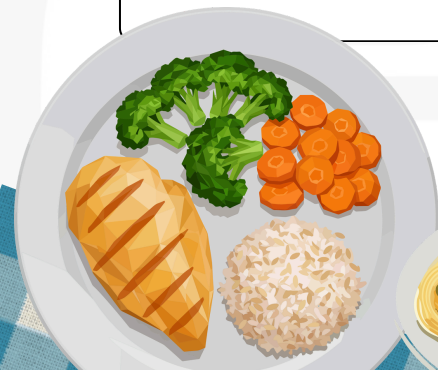
### DESSERTS :

- Fruits

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

Sélection du chef 

**ÉCOLE**



**La semaine du 28/09 au 2/10, le chef vous propose**

## LUNDI

### ENTRÉES :

- Tomates au pistou

-----

### PLATS :

- Beignets de calamar
- Farfalles
- Fondue de poireaux frais 

-----

### DESSERTS :

- Fruits

## MARDI

### ENTRÉES :

- Salade verte

-----

### PLATS :

- Filet de poulet des Dombes façon tajine 
- Semoule
- Légumes frais couscous

-----

### PRODUITS LAITIERS :

- Fromage à la coupe

## JEUDI VÉGÉ

### PLATS :

- Quenelles financières des Dombes
- Riz
- Epinards

-----

### PRODUITS LAITIERS :

- Yaourts de la ferme 

-----

### DESSERTS :

- Compote

## VENDREDI POISSON

### PLATS :

- Filet de poisson frais
- Pommes de terre sautées
- Potimarrons caramélisés 

-----

### PRODUITS LAITIERS :

- Emmental à la coupe

-----

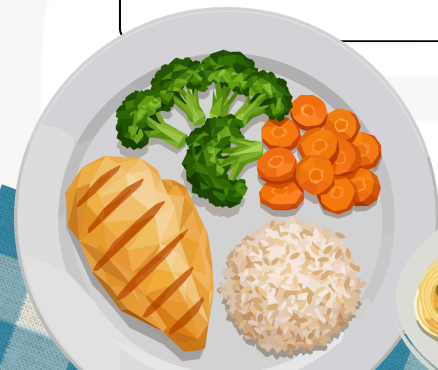
### DESSERTS :

- Surprise glacée

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

Sélection du chef 

**ÉCOLE**



**La semaine du 5/10 au 9/10, le chef vous propose**

## LUNDI

### ENTRÉES :

- Macédoine de légumes

-----

### PLATS :

- Boeuf bourguignon de la ferme 
- Riz pilaf
- Poêlée de courgettes et poivrons

-----

### PRODUITS LAITIERS :

- Yaourts de la ferme

## MARDI

### ENTRÉES :

- Soupe de vermicelles

-----

### PLATS :

- Saucisse de Toulouse
- Haricots blancs façon cassoulet 
- Carottes glacées

-----

### DESSERTS :

- Fruits

## JEUDI VÉGÉ

### ENTRÉES :

- Salade composée

-----

### PLATS :

- Oeufs durs béchamel
- Coquillettes
- Patates douces caramélisées 

-----

### DESSERTS :

- Compote

## VENDREDI POISSON

### PLATS :

- Poisson frais et beurre nantais 
- Pommes rissolées
- Champignons frais à la crème

-----

### PRODUITS LAITIERS :

- Fromage à la coupe

-----

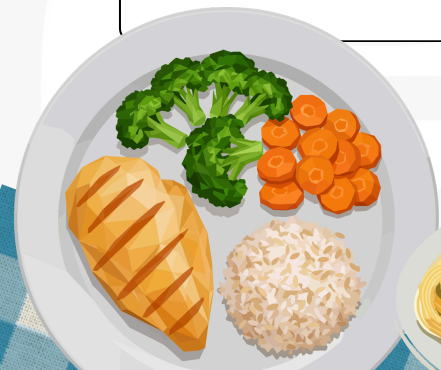
### DESSERTS :

- Brownies maison

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

Sélection du chef 

**ÉCOLE**





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

## LUNDI

### ENTRÉES :

- Carottes rapées

-----

### PLATS :

- Poulet basquaise des Dombes
- Frites
- Tomates provençales



-----

### DESSERTS :

- Compote

## MARDI

### ENTRÉES :

- Betteraves vinaigrette

-----

### PLATS :

- Sauce carbonara
- Spaghettis
- Epinards à la crème

-----

### PRODUITS LAITIERS :

- Fromage blanc straciatella



## JEUDI VÉGÉ

### ENTRÉES :

- Velouté de potimarron

-----

### PLATS :

- Falafels
- Semoule aux épices
- Légumes façon tajine



-----

### DESSERTS :

- Panna cotta à la menthe

## VENDREDI POISSON

### ENTRÉES :

- Rosette cornichons

-----

### PLATS :

- Blanquette de fruits de mer
- Riz créole
- Salsifis persillade

-----

### DESSERTS :

- SURPRISE DU CHEF !!!



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

Sélection du chef



**ÉCOLE**

