

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

LUNDI

MARDI

ENTRÉES :

- Tranche de melon

PLATS :

- Cordon bleu des Dombes
- Frites
- Ratatouilles maison 

PRODUITS LAITIERS :

- Mimolette à la coupe

JEUDI VÉGÉ

ENTRÉES :

- Salade composée

PLATS :

- Sauce fromagère
- Spaghettis
- Courgettes au tandoori 

DESSERTS :

- Ananas au sirop

VENDREDI POISSON

PLATS :

- Poisson frais selon arrivage 
- Semoule
- Haricots verts

PRODUITS LAITIERS :

- Yaourts de la ferme

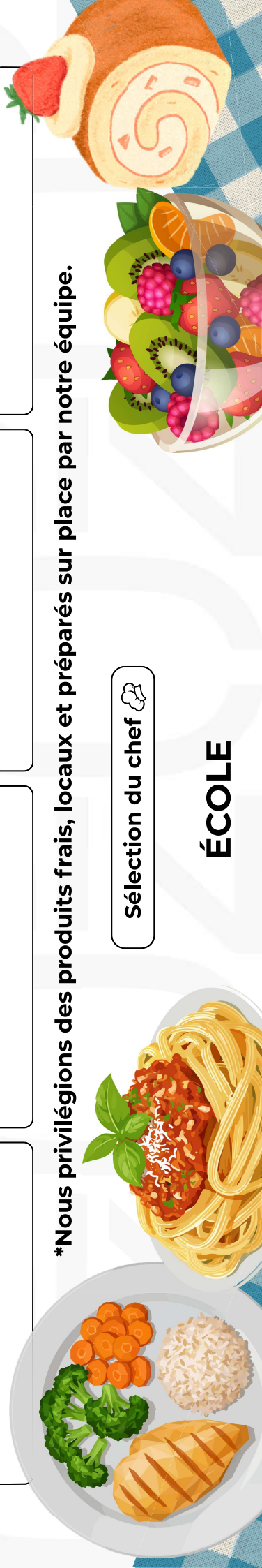
DESSERTS :

- 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

VENDREDI POISSON

ENTRÉES :

- Pastèque

PLATS :

- Poisson frais citronné
- Purée maison
- Gratin de brocolis 

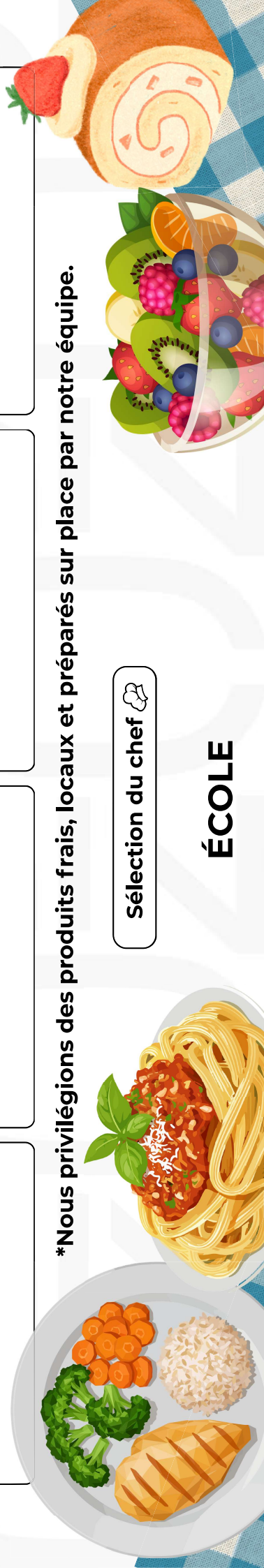
DESSERTS :

- 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

VENDREDI POISSON

ENTRÉES :

- Salade composée

PLATS :

- Poisson frais selon arrivage
- Farfalles
- Choux vert embeurré

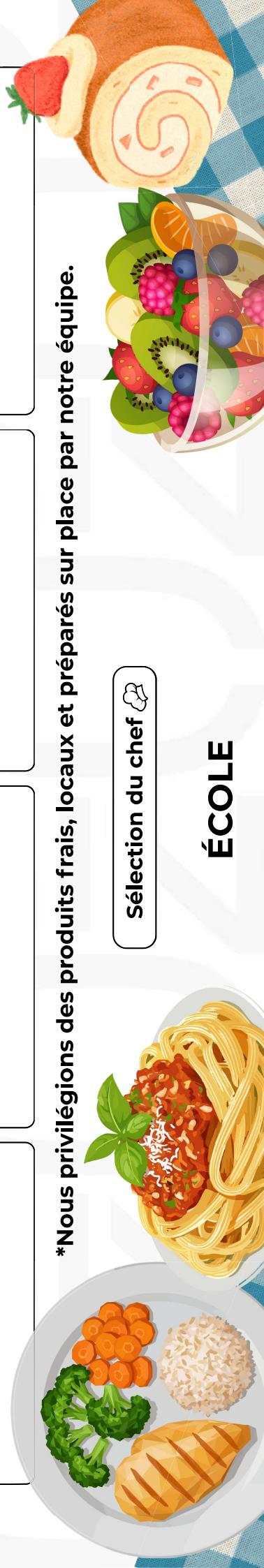
DESSERTS :

- 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 :

- Jambon blanc à la moutarde

PLATS :

- Crêpes au fromage 
- Carottes fraîches
- Spaghettis

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 :

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

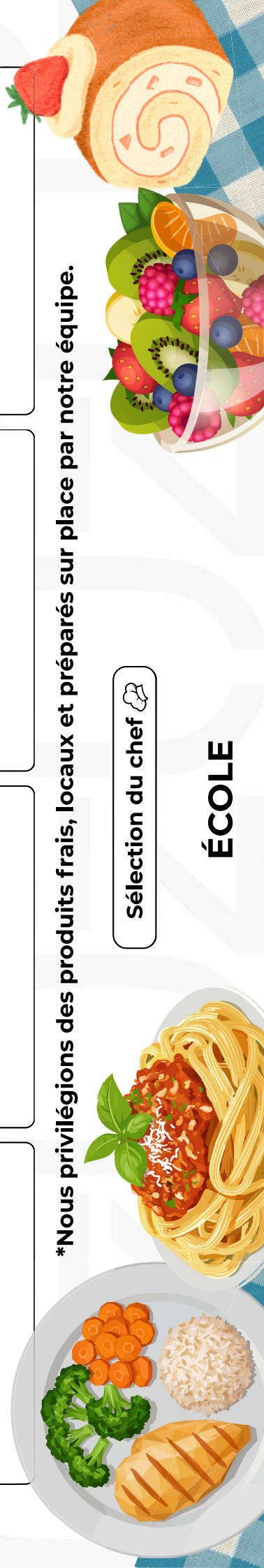
DESSERTS :

- 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

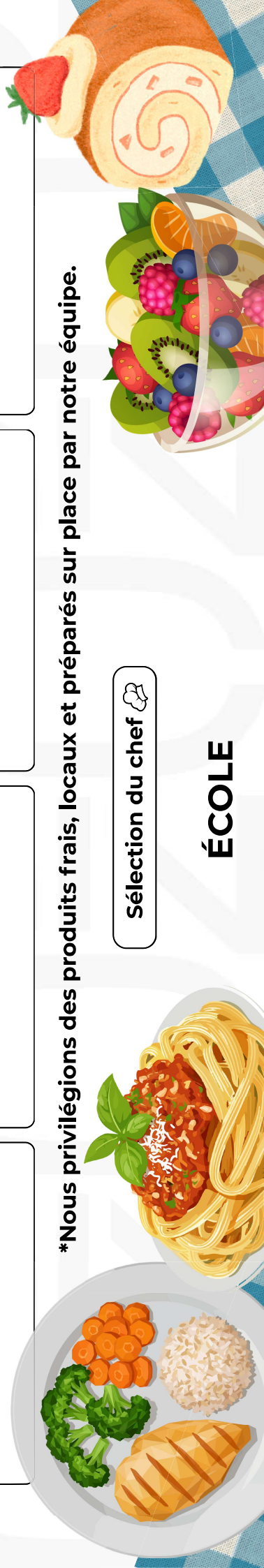
DESSERTS :

- 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

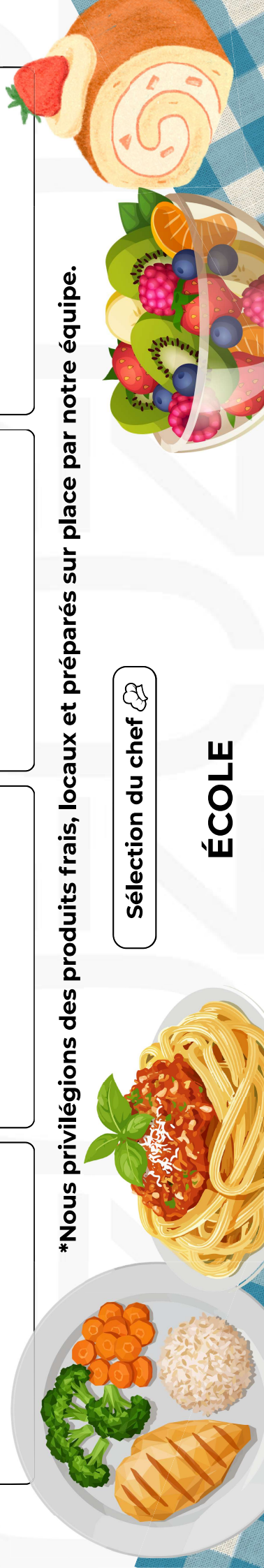
DESSERTS :

- 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

