

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

LUNDI**MARDI****JEUDI** **VENDREDI****ENTRÉES :**

- Concombres sauce ciboulette
- Carottes rapées
- 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

DESSERTS :

- Fruits
- Tiramisu fruits rouges
- Tiramisu café chocolat
- Salade de fruits

ENTRÉES :

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

PLATS :

- Carbonara maison
- Sauce fromagère
- Spaghettis 
- Courgette au Tandoori

PRODUITS LAITIERS :

- Buffet de fromages
- Buffet de yaourts

DESSERTS :

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

ENTRÉES :

- Verrines bêttraves dés de chèvre
- Céleri rémoulade maison
- Saucisson de la ferme
- Pamplermousse

PLATS :

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

PRODUITS LAITIERS :

- Buffet de fromages
- Buffet de yaourts

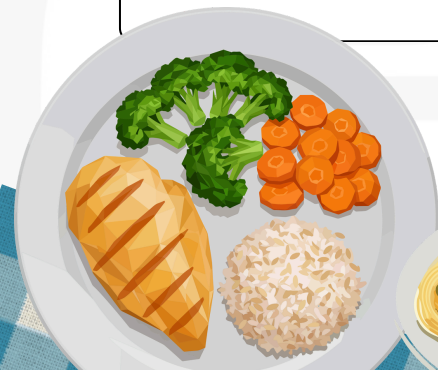
DESSERTS :

- Fruits
- Cône vanille
- Liegeois
- Mousse coco

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

Sélection du chef 

LYCÉE



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 des Dombes
- Penne
- Caponata

PRODUITS LAITIERS :

- Buffet de fromages
- Buffet de yaourts

DESSERTS :

- Fruits
- Liégeois chocolat
- Gâteau semoule maison
- Compote

MARDI**ENTRÉES :**

- Chou rouge vinaigrette
- Melon
- Charcuterie de la ferme
- Salade composée

PLATS :

- Boeuf braisé Charolais de la ferme
- Crêpes aux champignons
- Petits pois
- Carottes Vichy

PRODUITS LAITIERS :

- Buffet de fromages
- Buffet de yaourts

DESSERTS :

- Fruits
- Mousse à la framboise
- Flan vanille
- Salade fruits

JEUDI**ENTRÉES :**

- Chou-fleur vinaigrette
- Salade de tomates
- Salade verte/thon
- Gaspacho maison

PLATS :

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

PRODUITS LAITIERS :

- Buffet de fromages
- Buffet de yaourts

DESSERTS :

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

 VENDREDI**ENTRÉES :**

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

PLATS :

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

PRODUITS LAITIERS :

- Buffet de fromages
- Buffet de yaourts

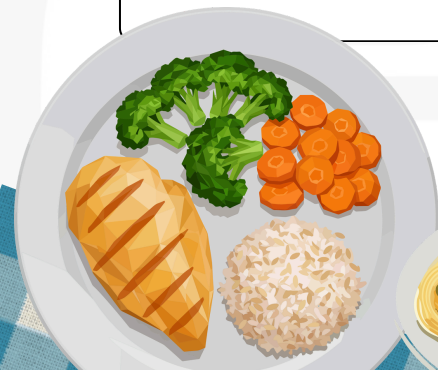
DESSERTS :

- Fruits
- Tarte aux pommes maison
- Surprise glacée

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

Sélection du chef

LYCÉE



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

PRODUITS LAITIERS :

- Buffet de fromages
- Buffet de yaourts

DESSERTS :

- Fruits
- Crumble de pommes
- Fromage blanc coulis exotique
- Salade de fruits

MARDI

ENTRÉES :

- Brocolis vinaigrette
- Pomelos
- Salade composée
- Mortadelle cornichons

PLATS :

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

PRODUITS LAITIERS :

- Buffet de fromages
- Buffet de yaourts

DESSERTS :

- Fruits
- Eclairs à la vanille
- Tartelettes au citron meringué 
- 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

PRODUITS LAITIERS :

- Buffet de fromages
- Buffet de yaourts

DESSERTS :

- Fruits
- Roulé chocolat
- Flan patissier
- Salade de fruits

VENDREDI

ENTRÉES :

- Flamenkushe maison
- Poireaux vinaigrette
- Charcuterie de la ferme
- Champignons à la Grecque

PLATS :

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

PRODUITS LAITIERS :

- Buffet de fromages
- Buffet de yaourts

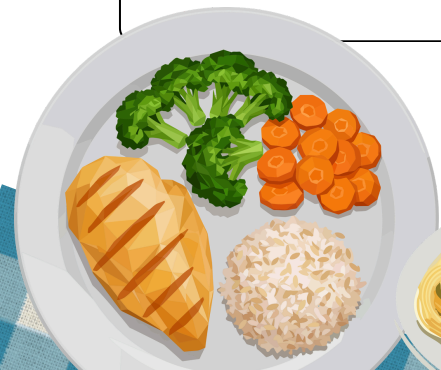
DESSERTS :

- Fruits
- Choux pâtissiers maison
- Bananes au chocolat
- Compote

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

Sélection du chef 

LYCÉE



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

LUNDI

ENTRÉES :

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

PLATS :

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

PRODUITS LAITIERS :

- Buffet de fromages
- Buffet de yaourts

DESSERTS :

- Fruits
- Mousse à la fraise
- Panna cotta coulis exotique
- Ananas au sirop

MARDI

ENTRÉES :

- Betteraves et dés feta
- Céleri rémoulade
- Focaccia à la Provençale
- Terrine de le ferme

PLATS :

- Parmentier de boeuf
- Crêpe aux champignons fromage
- Lentille
- Carottes fraîches Vichy

PRODUITS LAITIERS :

- Buffet de fromages
- Buffet de yaourts

DESSERTS :

- Fruits
- Muffins
- Liégois
- Compote

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

PRODUITS LAITIERS :

- Buffet de fromages
- Buffet de yaourts

DESSERTS :

- Fruits
- Pommes au four
- Mousse au chocolat
- Salade de fruits

VENDREDI

ENTRÉES :

- Oeufs mayonnaise
- Salade verte
- Saucisson de la ferme
- Pizzas aux fromages maison

PLATS :

- Poisson frais selon arrivage
- Boulettes de boeuf à la tomate
- Riz Créole
- Courgettes au Tandori

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

LYCÉE



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

LUNDI

ENTRÉES :

- Haricots verts vinaigrette
- Tomates au pistou
- 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

DESSERTS :

- Fruits
- Eclairs au chocolat
- Flan au caramel
- Compote

MARDI

ENTRÉES :

- Lentilles vinaigrette
- Pâté en croute
- Soupe de vermicelles
- Salade verte

PLATS :

- Cuisse de poulet au citron façon tajine 
- Brandade de poisson
- Semoule
- Légumes frais façon couscous

PRODUITS LAITIERS :

- Buffet de fromages
- Buffet de yaourts

DESSERTS :

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

JEUDI

ENTRÉES :

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

PLATS :

- Quenelle financière des Dombes
- Escalope viennoise des Dombes
- Riz
- Epinards

PRODUITS LAITIERS :

- Buffet de fromages
- Buffet de yaourts

DESSERTS :

- Fruits 
- Gateau maison
- Compote

VENDREDI

ENTRÉES :

- Mousson de canard
- Chou blanc de mimolette
- Salade verte
- Tarte fine pesto mozzarella

PLATS :

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

PRODUITS LAITIERS :

- Buffet de fromages
- Buffet de yaourts

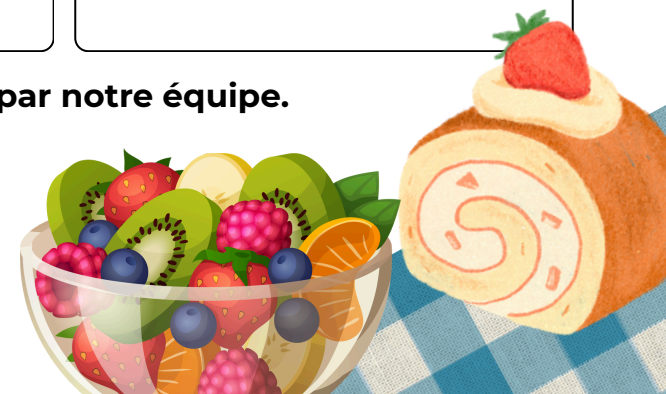
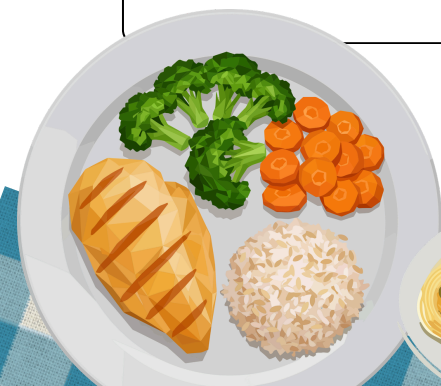
DESSERTS :

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

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

Sélection du chef 

LYCÉE



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

LUNDI

ENTRÉES :

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

PLATS :

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

PRODUITS LAITIERS :

- Buffet de fromages
- Buffet de yaourts

DESSERTS :

- Fruits
- Beignets au chocolat
- Crumble aux pommes
- Compote pommes/framboises

MARDI

ENTRÉES :

- Poireaux vinaigrette
- Terrine de la ferme
- Endives à la mimolette

PLATS :

- Tajine d'agneau de la ferme
- Saucisse de Toulouse
- Haricots blancs comme un cassoulet
- Carottes glacées

PRODUITS LAITIERS :

- Buffet de fromages
- Buffet de yaourts

DESSERTS :

- Fruits
- Choux pâtisseries
- Liégeois vanille
- Pêche au sirop

JEUDI

ENTRÉES :

- Crème vichyssoise
- Céleri rémoulade
- Coleslaw
- Salade composée

PLATS :

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

PRODUITS LAITIERS :

- Buffet de fromages
- Buffet de yaourts

DESSERTS :

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

VENDREDI

ENTRÉES :

- Salade verte
- Toastinettes fromagères
- Surimi mayonnaise
- Pâté en croûte

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
- Bananes au chocolat
- Salade de fruits

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

Sélection du chef

LYCÉE



La semaine du 12/10 au 17/10, le chef vous propose

LUNDI

ENTRÉES :

- Carottes rapées
- Taboulé maison
- Terrine d'œufs de ferme
- Salade verte

PLATS :

- Poulet Basquaise des Dombes
- Poisson meunière
- Riz
- Tomates provençales

PRODUITS LAITIERS :

- Buffet de fromages
- Buffet de yaourts

DESSERTS :

- Fruits
- Île flottantes
- Gâteau à l'orange
- Compote

MARDI

ENTRÉES :

- Friand au fromage
- Betteraves vinaigrette
- Coleslaw maison
- Velouté d'artichaut à la noisette

PLATS :

- Poisson frais selon arrivage
- Sauce carbonara
- Spaghettis
- Epinards à la crème

PRODUITS LAITIERS :

- Buffet de fromages
- Buffet de yaourts

DESSERTS :

- Fruits
- Fromage blanc straciatella
- 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 aux pruneaux
- Nuggets des Dombes
- Semoule aux épices
- Légumes façon tajine

PRODUITS LAITIERS :

- Buffet de fromages
- Buffet de yaourts

DESSERTS :

- Fruits
- Panna Cotta à la menthe
- Tarte au chocolat du chef
- Poire au sirop

VENDREDI

ENTRÉES :

- Rosette/cornichons
- Salade composée
- Haricots rouges aux poivrons
- Terrine de légumes

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

LYCÉE

