































Semaine du 29 avril au 3 mai , le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
PATE EN CROUTE	TABOULE MAISON		SALADE VERTE	CAROTTES RAPES
	 		 	
BOLOGNAISE	WINGS DE POULET		SAUTE DE PORC DE LA FERME DE RESSINS	POISSON PANE
				
COQUILLETES	CAROTTES FRAICHES LOCALES		RIZ PILAF	GRATIN DE CHOUX FLEUR MAISON
				
FROMAGE PORTION	YAOURT		TOME DES MONTAGNES	YAOURT BIO
				
COMPOTE	FRUIT DE SAISON		ANANAS SIROP	ROULE CHOCOLAT MAISON
				
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 



















Semaine du 6AU 10 MAI , le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE DE TOMATES 	JAMBON BLANC 			
BOULE DE BŒUF A LA TOMATE	CHAUSSON BOLOGNAISE			
RIZ	HARICOTS VERT			
 BRIE	FROMAGE PORTION			
COMPOTE	CREME DESSERT			
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 














Semaine du 13 AU 17 MAI , le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE DE BETTERAVE	FRIAND AU FROMAGE		MELON 	SALADE VERTE BIO LOCAL  
CORDON BLEU	SAUTE DE VOLAILLE DE CHEZ DOMBE VOLAILLE 		BLANQUETTE DE POISSON AUX PETIT LEGUMES	LASAGNE MAISON 
PETITS POIS	DUO DE HARICOTS 		PUREE FRAICHE MAISON  	
ST MORET	YAOURT		BRIE	YAOURT DE SEVELINGE
CREME DESSERT	FRUIT 		FRAMBOISIER 	COMPOTE
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 



















Semaine du 20 AU 24 MAI , le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	SALADE DE TOMATE 		TABOULE MAISON	MENU ROSE
				
	BURGER		BŒUF BOURGUIGNON CHAROLAIS	
			DE CHEZ BALIGAND 	
	PATATOES		 COURGETTES 	
	YAOURT		CAMEMBERT	
	FRUIT		SALADE D ANANAS	
				
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 



















Semaine du 28 MAI AU 31 MAI , le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
PATE EN CROUTE 	SALADE DE CHOUX FLEURS SALADE DE MAIS		 SALADE DE TOMATE AU BASILIC	BIO SALADE VERTE DE LA FERME DES HERBES FOLLES
PAUPIETTE DE VEAU	POULET ROTI DE CHEZ DOMBE VOLAILLE 		SAUCISSON DE LA FERME DE RESSINS	POISSON PANE
CAROTTES FRAICHE 	COQUILLETTE		 PUREE MAISON 	 RATATOUILLE FRAICHE
YAOURT CAMPAGNE DE France	FROMAGE PORTION		CANTAL	 YAOURT BIO BIO 
COMPOTE 	CREME DESSERT		SALADE DE FRUITS	ROULE CHOCOLAT MAISON 
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio BIO 	Produit frais 






























Semaine du 3 AU 7 JUIN , le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE Carottes celeri 	SALADE VERTE BIO LOCAL FERME DES HERBES FOLLES 		SALADE DE HARICOTS VERT  	PASTEQUE 
TARTE AU FROMAGE	BOULE BŒUF A LA TOMATE		ROTI DE PORC DE LA FERME DE RESSINS 	FILET DE POISSON FRAIS CIBOULETTE 
PETIT POIS A LA FRANCAISE	SEMOULE		COURGETTES PERSILLES 	RIZ PILAF
YAOURT	FROMAGE PORTION		YAOURT DE LA FERME DE SEVELINGE 	CANTAL 
ASSORTIMENT DE COMPOTE	FRUIT DE SAISON 		DONUTS	LIEGEOIS VANILLE CAMPAGNE DE France
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 





















Semaine du 10 AU 14 JUIN , le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE DE TOMATES  	SALADE DE POMME DE TERRE FRAICHE LOCAL  		MELON 	SALADE VERTE BIO LOCAL  
CORDON BLEU 	HAUT DE CUISSE DE POULET RECETTES DE Chefs 		ROUGAILLE DE SAUCISSE DE LA FERME MAISON 	RAVIOLIS 
CHOUX FLEURS PERSILLEE 	GRATIN DE COURGETTE FRAICHE BIO LOCAL 		POMME DE TERRE VAPEUR 	
YAOURT 	CANTAL 		FROMAGE PORTION 	YAOURT DE LA FERME 
ROCHER COCO 	FRUIT SIROP 		ASSORTIMENT COMPOTE 	FRAISE 
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef RECETTES DE Chefs 	Produit Bio 	Produit frais 



















Semaine du 17 JUIN AU 21 JUIN , le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SURIMI MAYO	CAKE FROMAGE 		SALADE VERTE  	CAROTTE RAPEES FRAICHE 
PAUPIETTE DE DINDE 	EMINCE DE DINDE		PETIT BRUN	SAUTE DE PORC DE RESSINS 
MACARONI 	BROCOLIS		POMMES RISSOLEES 	RIZ PILAF 
YAOURT	 FROMAGE TARTARE		YAOURT BIO 	EMMENTAL 
COMPOTE	CREME DESSERT VANILLE		BROWNIES 	ASSORTIMENT DE FRUIT
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 















Semaine du 24 JUIN AU 28 JUIN , le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
PASTEQUE  	SALADE DE POMMES DE TERRE  		REPAS MEDITERRANEEN	SALADE DE BLE  
BOULETTE DE BŒUF	CHIPOLATAS DE LA FERME  DE RESSINS 			POISSON PANE
PETIT POIS A LA FRANCAISE	HARICOT VERT			RATATOUILLE FRAICHE 
YAOURT CAMPAGNE DE France	TOME DES MONTAGNES			FROMAGE PORTION
fruit	COMPOTE  			LIEGEOIS
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 



Semaine du 1 AU 5 JUILLET , le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
CAROTTES RAPEES 	SALADE VERTE BIO LOCAL DE LA FERME DES HERBES FOLLES 		SALADE DE RIZ	PIQUE NIQUE SANDWICH JAMBON BEURRE CHIPS SANDWICH EMMENTAL
CARBONARA 	STEAK DE VEAU 		CORDON BLEU	
MACARONI 	POMME DE TERRE POTATOES 		HARICOTS VERT	POMPOM
FROMAGE PORTION	YAOURT		LAITAGE	BONNES VACANCES
MELON 	COOKIES 		COMPOTE	
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 