



## 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 <i>Clubs</i>	Produit Bio <b>BIO</b> 	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
				
	Le produit maison	La selection du chef	Produit Bio	Produit frais
Produit locaux				














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 <i>Chefs</i>	Produit Bio <b>BIO</b>	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 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  <b>BIO</b>		SALADE DE HARICOTS VERT  	PASTEQUE 
TARTE AU FROMAGE	BOULE BŒUF A LA TOMATE	RECETTES DE <i>Chef</i>	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
	Le produit maison 	La selection du chef <i>Chef</i>	Produit Bio <b>BIO</b>	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 CUISE DE POULET   RECETTE DE <i>Claf</i>		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  <i>RECETTE DE Claf</i>	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 RIZ PILAF 
MACARONI 	BROCOLIS		POMMES RISSOLEES 	EMMENTAL 
YAOURT 	FROMAGE TARTARE 		YAOURT BIO 	
COMPOTE	CREME DESSERT VANILLE		BROWNIES 	ASSORTIMENT DE FRUIT
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio <b>BIO</b> 	Produit frais 





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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
PASTÈQUE   	SALADE DE POMMES DE TERRE   		REPAS MEDITERRANEEN	SALADE DE BLE  
BOULETTE DE BŒUF 	CHIPOLATAS DE LA FERME  DE RESSINS  HARICOT VERT			POISSON PANE 
PETIT POIS A LA FRANCAISE				RATATOUILLE FRAICHE 
YAOURT CAMPAGNE DE France	TOME DES MONTAGNES			FROMAGE PORTION
fruit	COMPOTE  			LIEGEOIS
Produit locaux 	Le produit maison 	La sélection 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		<b>LAITAGE</b>	BONNES VACANCES
MELON 	COOKIES 		<b>COMPOTE</b>	
<b>Produit locaux</b> 	<b>Le produit maison</b> 	<b>La sélection du chef</b> 	<b>Produit Bio</b> 	<b>Produit frais</b> 