




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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
CEUF DUR MAYONNAISE	CELERI REMOULADE		SALADE DE HARICOTS VERT	POTAGE
			 	 
STEAK DE VEAU AU JUS	BOLOGNAISE		SAUTE DE PORC DE LA FERME	POISSON PANE
				
SEMOULE	COQUILLETES		RIZ PILAF	CHOUX FLEUR PERSILLE
YAOURT	PICON		CANTAL	PETITS SUISSE
ASSORTIMENT DE CREME DESSERT	COMPOTE POMME		FRUIT	GALETTE DES ROIS
				
 Produit locaux	 Le produit maison	 La selection du chef	Produit Bio 	Produit frais 

















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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE COLESLAW 	SALADE VERTE		FRIAND FROMAGE 	SALADE DE RIZ MAISON 
BOULETTES DE BŒUF SAUCE TOMATE	POULET ROTI DES DOMBES AU JUS 		CHIPOLATAS DE LA FERME DE RESSINS	BLANQUETTE DE POISSON 
PETIT POIS A LA FRANCAISE	HARICOTS BLANCS A LA TOMATE		PUREE MAISON DE POTIMARRON 	CAROTTES FRAICHE 
ST MORET	BRIE		TOMIME BLANCHE	YAOURT DE SEVELINGES
ASSORTIMENT DE FRUITS	LIEGEOIS VANILLE		COMPOTE POMME	GATEAU CHOCOLAT 
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
TABOULE MAISON 	SALADE VERTE 		RILLETTE DE THON 	SALADE DE HARICOTS 
TARTE FROMAGE	SAUTE DE PORC DE LA FERME DE RESSINS 		ROTI DE DINDE DE CHEZ DOMBE VOLAILLE	GRATIN DE PATES AU JAMBON
HARICOTS PLAT	RIZ PILAF		EPINARDS A LA CREME 	
PETIT SUISSE	EMMENTAL		YAOURT SUCRE	PICON
FRUIT DE SAISON 	COMPOTE DE POMME		BEIGNET AU POMME	MOUSSE CHOCOLAT MAISON 
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 



Semaine du 27 JANVIER AU 31 JANVIER , le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE DE BETTERAVE 	SALADE D'ENDIVES ET CŒUFS 		ROSETTE	POTAGE 
CREPE AUX FROMAGE 	HAUT DE CUISSÉ DE POULET DES DOMBES 		POISSON FRAIS	CHOUROUTE 
PETITS POIS A LA FRANCAISE	COQUILLETES		GRATIN DE CHOUX PERSILLE 	
FROMAGE PORTION	FROMAGE BLANC SUCRE		YAOURT BIO	BRIE
FRUIT DE SAISON 	ASSORTIMENT DE COMPOTES 		ROULE CONFITURE	CREME DESSERT
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 



Semaine du 03 AU 07 FEVRIER , le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
TARTE AUX POIREAUX 	TERRINE DE LA FERME 		CAROTTES RAPEES FRAICHE 	A N I M
BŒUF BOURGUIGNON CHAROLAIS 	WING S DE POULET 		PATES CARBONARA	A T
POMMES RISSOLEES 	BROCOLIS SAUTEES 			I O
CAMEMBERT 	YAOURT SUCRE 		CONTENTIN	N
FRUIT 	CREPE		COMPOTE	REPAS CHINOIS
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
CELERI REMOULADE CIBOULETTE 	SALADE DE POMME DE TERRE 		SALADE VERTE 	SALADE DE CHOUX FLEURS 
CORDON BLEU 	PAUPIETTE DE VEAU		SAUCISSON CUIT DE LA FERME DE RESSINS 	LASAGNE MAISON 
FLAGEOLETS AU JUS	HARICOTS VERTS		POMMES DE TERRE VAPEUR 	
ST PAULIN	ST MORET PORTION		YAOURT DE SEVELINGES	TARTARE FINE HERBES
COMPOTE 	NAPPE CAMEL		BEIGNET	FRUIT 
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 



Semaine du 17 au 21 FEVRIER , le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE DE BETTERAVE ET POMME DE TERRE 	SALADE VERTE 		ROSETTE  	SALADE DE HARICOTS
QUENELLE SAUCE TOMATE 	SAUTE DE DINDE 		MARMITTE DE POISSON 	HACHI PARMENTIER 
CAROTTES	SEMOULE		CHOUX FLEURS	
YAOURT SUCRE	FROMAGE PORTION		FROMAGE A LA COUPE	LAITAGE
FRUIT DE SAISON 	CREME DESSERT		MUFFINS MAISON 	COMPOTE
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 