



Semaine du 1 au 5 septembre , le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE DE TOMATES BASILIC 	MELON 		SALADE VERTE 	SALADE DE RIZ MAISON 
BOULETTE DE BŒUF AU JUS	CORDON BLEU		SAUTE DE PORC DE LA FERME RESSINS 	FILET DE POISSON FRAIS CIBOULETTE 
SEMOULE	HARICOTS VERT PERSILLES		POMMES DE TERRE RISSOLEES	GRATIN DE CHOUX FLEUR 
FRIPON	BRIE		YAOURT DE LA FERME DE RESSINS	ST MORET
COMPOTE 	LIEGEOIS		FRUIT DE SAISON 	ROULE CONFITURE MAISON 
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 



Semaine du 8 au 12 septembre , le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
TABOULE 	SALADE VERTE 		SALADE DE TOMATES  	MELON CHARENTAIS 
SAUTE DE BŒUF CHAROLAIS 	PAUPIETTE DE DINDE		BLANQUETTE DE LA MER MAISON 	CHIPOLATAS DE PORC DE LA FERME DE RESSINS 
CAROTTES FRAICHES 	BROCOLIS		COQUILLETES 	PUREE POMME TERRE LOCAL 
YAOURT SUCRE	TARTARE		CAMEMBERT	PETIT SUISSE AU FRUIT
COMPOTE	BEIGNET CHOCOLAT		MOUSSE CHOCOLAT 	FRUIT 
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 



Semaine du 15 au 19 septembre , le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	MENU DE CHARLIEU	VENDREDI
SALADE DE TOMATES BASILIC 	SALADE DE LENTILLE MAISON 		FRIAND FROMAGE 	TERRINE DE LA FERME DE RESSINS 
BLANQUETTE DE VOLAILLE DE CHEZ DOMBE VOLAILLE	CREPE AU FROMAGE		NUGGETS POULET 	FILET DE POISSON FRAIS CITRONNE 
RIZ 	COURGETTES SAUTES		POTATOES	HARICOT VERT
TOMME BLANCHE	RONDELE		EMMENTAL	YAOURT DE LA FERME DE RESSINS 
COMPOTE	FRUIT DE SAISON 		MOUSSE CHOCOLAT 	ECLAIR VANILLE
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 



Semaine du 22 Septembre au 26 septembre , le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	MENU DE L'ECOLE MARS	VENDREDI
SALADE DE BETTERAVE	SALADE VERTE 		SOUPE FROIDE DE FANE DE CAROTTES 	SALADE DE HARICOTS 
STEAK HACHE DE VEAU AU JUS	BLANQUETTE DE POISSON 		POULET ROTI DE CHEZ DOMBE 	SAUTE DE PORC AU PRUNEAUX
PATES AU BEURRE	BROCOLIS SAUTES		PUREE MAISON 	RIZ
TARTARE	YAOURT DE RESSINS		LAITAGE	ABONDANCE
FRUIT 	GATEAU CHOCOLAT MAISON 		PAIN PERDU	COMPOTE
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 



Semaine du 29 SEPTEMBRE au 3 octobre , le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
CELERI REMOULADE CIBOULETTE 	SALADE DE POMME DE TERRE		A N I M	SALADE DE LENTILLES 
EMINCE DE POULET DE LA LOIRE 	POISSON PANE		A T	QUENELLE SAUCE TOMATE
BLE	HARICOT VERT		I O	BROCOLIS SAUTE
BRIE	COTENTIN		N	TOMME BLANCHE
FRUITS 	FROMAGE BLANC FRAMBOISE			NAPPE CARAMEL
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE COLESLAW MAISON  	SALADE VERTE		ROSETTE CORNICHONS	SALADE DE BETTERAVE 
CORDONS BLEU	SAUTE DE PORC AU CARMEL DE LA FERME DE RESSINS  		TARTE AU FROMAGE	FILET DE POISSON FRAIS  SAUCE CITRON
PETIT POIS	COQUILLETES		HARICOT PLAT	RIZ
CAMEMBERT	FRIPON		ABONDONDANCE	PETITS SUISSE AU FRUIT
COMPOTE	YAOURT AROMATISE DE RESSINS 		FRUIT 	GATEAU AU POMME MAISON 
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE DE CHOUX FLEUR 	SURIMI MAYONNAISE 		ŒUF MAYONNAISE 	SALADE VERTE 
BLANQUETTE DE VOLAILLE DE LA LOIRE 	QUENELLE NATURE SAUCE BLANCHE		CHIPOLATAS DE LA FERME DE RESSINS	RAVIOLIS
SEMOULE	EPINARS A LA CREME		PUREE DE POMMES DE TERRE MAISON  	
ST MORET	ST PAULAIN		YAOURT SUCRE DE RESSINS	VACHE QUI RIT
COMPOTE 	ROCHER COCO 		FRUIT 	CREME DESSERT 
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 