



Semaine du 3 au 7 novembre , le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE BETTRAVE MAÏS BASILIC	ROSETTE CORNICHONS		SALADE VERTE 	SALADE DE LENTILLE MAISON
STEAK DE VEAU AU JUS	POISSON PANE		SAUTE DE PORC DE LA FERME DE RESSINS	BOULE DE BŒUF SAUCE TOMATE 
POMMES RISSOLEES	CAROTTES CIBOULETTE 		PETITS POIS	RIZ
PICON 	EMMENTAL 		TARTARE AUX HERBES 	YAOURT DE RESSINS 
COMPOTE	FRUIT DE SAISON 		GATEAU MARBRE MAISON 	ECLAIR CHOCOLAT
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 



Semaine du 10 au 14 novembre , le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
PATE EN CROUTE			SALADE VERTE 	SALADE DE RIZ MAISON 
CORDON BLEU			PATES BOLOGNAISE	WINGS DE POULET
			GRUYERE	
HARICOT VERT PERSILLES				CHOUX FLEURS SAUTES
PETIT SUISSE 			YAOURT DE RESSINS AROMATISE 	BRIE
LIEGEOIS VANILLE			COMPOTE	COOKIES MAISON 
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
TABOULE MAISON 	SALADE DE CHOUX BLANC 		MACEDOINE 	SALADE DE BETTRAVE
PAUPIETTE DE VEAU JUS A L ANCIENNE	ROTI DE PORC DE LA FERME DE RESSINS 		TARTE AU FROMAGE	BOULE DE BŒUF SAUCE TOMATE
CAROTTES FRAICHE	RIZ		HARICOTS PLAT PERSILLES	PUREE DE POMME DE TERRE MAISON 
YAOURT SUCRE 	KIRI 		PETIT SUISSE 	CANTAL 
FRUIT DE SAISON 	COMPOTE		BEIGNET AU CHOCOLAT	CREME DESSERT CARAMEL
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 



Semaine du 24 au 28 novembre , le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
TERRINE DE LA FERME 	SALADE DE CHOUX FLEURS 		Menu de l'Ecole St Marie SALADE VERTE	A N I M
QUENELLE SAUCE BLANCHE	HAUT DE CUISSE DE POULET DE CHEZ DOMBE VOLAILLES		BURGER	 A T
DUO DE HARICOTS VERT ET BEURRE	COQUILLETES AU BEURRE 		POTATOES	I O
YAOURT DE LA FERME 	TOMME 			N SAVOYARDE
COMPOTE	FRUIT DE SAISON 		MOUSSE CHOCOLAT 	
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	MENU DE L ECOLE LA CHAPELLE
SALADE DE BETTERAVE	SALADE VERTE		CAROTTES RAPEES  	POTAGE 
GRATIN DE PATES	SAUTE DE DINDE DE CHEZ DOMBE VOLAILLE AU CURRY 		POISSON PANE	CHIPOLATAS DE LA FERME DE RESSINS 
AU JAMBON	SEMOULE		GRATIN DE CHOUX FLEURS 	PUREE DE POMME DE TERRE MAISON 
CAMEMBERT 	ST MORET 		CANTAL 	YAOURT DE LA FERME DE RESSINS 
FRUIT DE SAISON 	CREME DESSERT		MUFFINS MAISON 	COMPOTE
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE COLESLAW 	ALLUMETTE FROMAGE		MENU ST LAURENT ROSETTE CORNICHONS	SALADE DE RIZ MAISON 
BOULETTES DE BŒUF AU JUS	ACRAS DE MORUE		PATES 	CORDON BLEU
BLE	HARICOTS VERT PERSILLE		CARBONARA 	CAROTTES CIBOULETTE 
RONDELE 	PETIT SUISSE 		EDAM 	YAOURT SUCRE 
LIEGEOIS VANILLE	FRUIT DE SAISON 		FRAMBOISIER 	COMPOTE
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
PATE EN CROUTE	TABOULE MAISON 		CEUF MAYONNAISE	R E P A S
PAUPIETTE DE DINDE AU JUS	QUENELLE SAUCE BLANCHE		SAUTE DE PORC 	DE NOEL
BROCOLIS SAUTES	EPINARDS A LA CREME		FLAGEOLETS	PASSER DE BONNES FETES
FROMAGE BLANC 	TOMME 		LAITAGE	
FRUIT 	NAPPE CARAMEL		COMPOTE	
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit Bio 