




























Semaine du 23 février au 27 février , le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
PÂTÉ EN CROÛTE ET CORNICHONS	SALADE DE POMMES DE TERRE 		<b>MENU DE CUINZIER</b> WRAP AU THON  	FRIAND FROMAGE
CORDON BLEU	CHIPOLATAS DE LA FERME DE RESSINS 		SAUTÉ DE POULET DES DOMBES AU  CURRY	ACRAS DE MORUE
HARICOTS PLATS AU BEURRE 	CAROTTES FRAICHES 		POTATOES	CHOUX FLEURS PERSILLES
BRIE	CONTENTIN		YAOURT DE LA FERME DE RESSINS 	TOMME BLANCHE
COMPOTE	FRUIT 		ÉCLAIR À LA VANILLE	FRUITS AUX SIROP
<b>Produit locaux</b> 	<b>Le produit maison</b> 	<b>La selection du chef</b>	<b>Produit Bio</b> 	<b>Produit frais</b> 
















## Semaine du 2 AU 6 MARS , le chef vous propose

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE DE BETTERAVES MAISON 	SALADE VERTE ET CROÛTONS 		JAMBON BLANC	SURIMI MAYONNAISE
COQUILLETES	SAUTÉ DE DINDE AU JUS DE CHEZ DOMBES 		FILET DE POISSON FRAIS 	STEAK DE VEAU AU JUS
CARBONARA MAISON 	SEMOULE		RIZ	DUO DE CHOUX 
YAOURT	ST MORET		YAOURT DE LA FERME DE RESSINS 	CANTAL
FRUIT DE SAISON 	COMPOTE		TARTE AUX POMMES	MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON 
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef	Produit Bio 	Produit frais
















## Semaine du 9 AU 13 MARS , le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE DE PÂTES MAISON 	ANIMATION ALSACIENNE  SALADE VERTE		CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE À L'ORANGE 	SALADE DE LENTILLES MAISON  
PAUPIETTE DE DINDE AU JUS 	CHOUROUTE 		POULET RÔTI DE CHEZ DOMBES 	TARTE AUX FROMAGES
HARICOTS VERTS			COQUILLETES	ÉPINARDS À LA CREME
CAMEMBERT	PETIT SUISSE SUCRÉ		RONDELÉ	YAOURT DE LA FERME DE RESSINS 
CRÈME DESSERT	COMPOTE DE POMME		FRUIT 	DONUTS
Produit locaux 	Le produit maison	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 


















Semaine du 16 MARS AU 20 MARS , le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
CÉLERI RÉMOULADE MAISON 	SALADE DE POMMES DE TERRE		SALADE VERTE ET DÉS DE FROMAGE 	SALADE DE HARICOTS VERTS MAISON 
SAUCISSE DE STRASBOURG	POISSON PANÉ		ROTI DE PORC DE RESSINS 	CHILI CON CARNE MAISON 
HARICOTS BLANCS À LA TOMATE 	CHOUX FLEURS PERSILLÉS		PETITS POIS	RIZ PILAF
FRIPON	YAOURT		CANTAL	PETIT SUISSE
FRUIT 	GÂTEAU AU CHOCOLAT 		NAPPÉ CAMEL	COMPOTE DE POMMES FRAMBOISE
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 

















Semaine du 23 au 27 mars , le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE MEXICAINE MAISON 	TERRINE DE LA FERME ET SES CORNICHONS  		<b>MENU DE TANCON</b>  SALADE COMPOSÉES (RADIS , CROUTONS)	 CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE AUX HERBES
CARBONARA MAISON 	VIENNOISE DE DINDE		POULET WINGS	CRÉPE AUX FROMAGES
COQUILLETES	HARICOTS VERTS PERSILLÉS		PURÉE MAISON 	BROCOLIS SAUTÉS 
YAOURT SUCRÉE 	VACHE QUI RIT		EMMENTAL	YAOURT AUX FRUITS DE RESSINS 
COMPOTE	LIÉGEOIE		SALADE DE FRUITS	ÉCLAIR AU CHOCOLAT
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 



## Semaine du 30 MARS AU 3 AVRIL , le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ROSETTE CORNICHONS 	SALADE VERTE ET VINAIGRETTE 		QUICHE AUX POIREAUX	SALADE DE HARICOTS VERTS ET THON 
BLANQUETTE DE VOLAILLE 	QUENELLE SAUCE TOMATES 		CHIPOLATAS DE LA FERME 	GRATIN DE PÂTES 
RIZ PILAF	HARICOTS PLATS 		CAROTTES FRAICHES 	AUX FROMAGES MAISON
FROMAGE BLANC	ST PAULAIN		FRIPON	LAITAGE
FRUIT DE SAISON 	ROULÉ À LA CONFITURE		BEIGNET CHOCOLAT	COMPOTE DE POMMES FRAMBOISES
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 