


























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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE DE BETTRAVE MAISON	SALADE DE POMME DE TERRE  FRAICHES 		CAROTTES RAPÉES	MENU LYONNAIS SALADE LYONNAISE  
BOULETTES DE BOEUF À LA TOMATE	POISSON PANÉ		PAUPIETTES AU JUS DE VEAU 	SAUCISSONS DE RESSINS SAUCE VIGNERONNE 
SEMOULE 	CHOUX FLEURS PERSILLÉS		PETIT POIS	POMME DE TERRE VAPEUR
PICON	BRIE 		YAOURT DE LA FERME DE RESSINS 	TARTARE
COMPOTE	NAPPÉ CARAMEL		FRUIT 	BRIOCHE AUX PRALINES MAISON 
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 









Semaine du 27 avril au 1 mai , le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	menu de Tancon	VENDREDI
PÂTÉ EN CROÛTE	TABOULÉ MAISON		SALADE VERTE	<p>VOICI LE MOIS DE MAI</p> <p>Voici le mois de mai (bis) Ou les fleurs volent au vent (bis) Ou les fleurs volent au vent si jolie mignonne Ou les fleurs volent au vent si mignonnement</p> <p>Le gentil fils du roi (bis) S'en va les ramassant (bis) S'en va les ramassant si jolie mignonne S'en va les ramassant si mignonnement</p> <p>Il en ramasse tant (bis) Qu'il en remplit ses gants (bis) Qu'il en remplit ses gants si jolie mignonne Qu'il en remplit ses gants si mignonnement</p> <p>A sa mie les porta (bis) Les donna en présent (bis) Les donna en présent si jolie mignonne Les donna en présent si mignonnement</p> <p><small>Toto à ma chère</small></p>
QUENELLES SAUCE TOMATE	WINGS DE POULET		BOLOGNAISE MAISON	
HARICOTS PLATS PERSILLÉS	CAROTTES FRAICHES LOCALES  		PÂTES	
YAOURT SUCRÉE	ST MORET		PETIT SUISSE	
COMPOTE	FRUIT DE SAISON		MOUSSE CHOCOLAT MAISON	
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	



Semaine du 4 au 8 mai , le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE DE POMMES DE TERRE MAISON	SALADE VERTE ET VINAIGRETTE MAISON		SALADE DE HARICOTS VERTS ET ÉCHALOTTES	
TARTE AUX FROMAGES	SAUTÉ DE PORC DE LA FERME DE RESSINS		RAVIOLIS	
CHOUX-FLEUR PERSILLÉ	CAROTTES FRAICHES AU CUMIN			
TOME DE MONTAGNE	RONDELÉ		YAOURT AU FRUIT DE LA FERME	
CRÈME DESSERT VANILLE	ROULÉ CONFITURE MAISON FRAISE / FRAMBOISE		FRUIT DE SAISON	
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 



Semaine du 11 AU 15 MAI , le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
PÂTÉ EN CROÛTE ET CORNICHONS	FRIAND AU FROMAGE			
CORDON BLEU 	CHIPOLATAS DE LA FERME 			
PETITS POIS À LA PARISIENNE	DUO DE HARICOTS			
CANTADOU	FROMAGE BLANC			
COMPOTE POMMES	FRUIT 			
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 		













Semaine du 18 AU 22 MAI , le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	REPAS ESPAGNOL	VENDREDI
SALADE DE TOMATES FRAICHES 	JAMBON BLANC CORNICIONS		RILLETTE DE THON ET PAIN AU MAÏS	SALADE DE PÂTES
BOULES DE BŒUF AU JUS	SAUTÉ DE VOLAILLES DES DOMBES SAUCE CRÈME		PAËLLA 	POISSON PANÉ
SEMOULE	HARICOTS VERTS ET PERSIL		MAISON	POÊLÉE DE COURGETTES FRAICHES
ST MORET	CANTAL		CAMENBERT	YAOURT SUCRÉE
NAPPÉ CARAMEL	COMPOTE POMMES FRAMBOISE		SALADE DE FRUITS 	TROPEZIENNE
Produit locaux	Le produit maison	La selection du chef	Produit frais	Produit frais

















Semaine du 25 MAI au 29 MAI , le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <p>Belle Pentecôte</p>	SALADE DE POMMES DE TERRE		 PASTÈQUE	TABOULÉ DU CHEF
	VIENNOISE DE DINDE		CHIPOLATAS  DE LA FERME DE RESSINS	CRÊPE AU FROMAGE
	ÉPINARDS À LA CRÈME 		COQUILLETTE	 RECETTES DE Chefs: GRATIN DE COURGETTES MAISON
	EMMENTAL PORTION		 YAOURT DE LA FERME DE RESSINS	ST PAULIN
	COMPOTE DE FRAMBOISE		ÉCLAIR CHOCOLAT	FRUIT
	Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 
















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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
PÂTÉ EN CROÛTE	SALADE MAÏS, OLIVES, CIBOULETTE		 SALADE DE TOMATES AU BASILIC	SALADE VERTE ET VINAIGRETTE MAISON
SAUCISSES FUMÉES	GRATIN DE PÂTES AU FROMAGES MAISON		RÔTI DE PORC DE LA FERME DE RESSINS 	POISSON PANÉ
POËLÉE DE HARICOTS PLATS  MAISON			 PURÉE MAISON 	RATATOUILLE FRAÎCHE 
PETIT SUISSE 	CAMENBERT		YAOURT DE LA FERME DE RESSINS 	RONDELÉ
CRÈME DESSERT	FRUIT DE SAISON 		COMPOTE	ROULÉ CHOCOLAT MAISON 
Produit locaux 	Le produit maison 		La selection du chef 	Produit Bio 















Semaine du 8 AU 12 JUIN , le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
CAROTTES RÂPÉES	PASTÉQUE		REPAS GREC  SALADE CONCOMBRES ,TOMATES OLIVES ET FETA PAIN AUX CÉRÉALES	SALADE VERTE ET VINAIGRETTE MAISON
MAISON 			MOUSSAKA 	FILET DE POISSON FRAIS CIBOULETTE 
ACRAS DE MORUE	BOULETTES DE BŒUF À LA TOMATE 		RIZ	POMMES RISSOLÉES
HARICOTS VERTS	SEMOULE		EDAM	YAOURT SUCRÉ
TOME BLANCHE	FROMAGE BLANC		FROMAGE BLANC ET SON COULIS	GÂTEAUX CHOCOLAT MAISON
FRUIT 	COMPOTE			
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 





















Semaine du 15 AU 19 JUIN , le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	MENU ROUGE	VENDREDI
SALADE DE POMME DE TERRE  	MELON 		SALADE DE TOMATES 	SALADE VERTE ET SA GARNITURE 
QUENELLE SAUCE BLANCHE	ROUGAIL SAUCISSES DE LA FERME DE RESSINS  		SAUCISSE DE STRASBOURG DANS SON PAIN VIENNOIS 	GRATIN DE PÂTES AUX DÉS DE JAMBON
CHOUX FLEURS PERSILLÉS 	RIZ AU THYM		ET CHIPS	
TARTARE	PETIT SUISSE		YAOURT DE LA FERME	BRIE 
CRÈME DESSERT	TARTE AUX POMMES		FRAISES 	COMPOTE
Produit locaux 	Le produit maison 		La selection du chef 	Produit Bio 



Semaine du 22 JUIN AU 26 JUIN , le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				
TABOULÉ MAISON 	SURIMI MAYONNAISE		SALADE VERTE ET SA GARNITURE 	CAROTTES RAPÉES FRAICHE
POISSON PANÉ	ÉMINCE DE DINDE DE CHEZ DOMBE  VOLAILLE 		HACHIS PARMENTIER MAISON	SAUTÉ DE PORC  DE RESSINS 
BROCOLIS PERSILLÉS	MACARONIS			COUGETTES POMMES DE TERRE FRAICHE 
CANTAL	ST MORET		CONTENTIN	YAOURT DE LA FERME DE RESSINS 
FLAN VANILLE	COMPOTE		TARTE AU POMMES 	ASSORTIMENTS DE FRUIT
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 



Semaine du 29 JUIN AU 3 JUILLET , le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
CAROTTES RAPÉES ET POIS CHICHE 	SALADE VERTE ET VINAIGRETTE MAISON		SALADE DE PÂTES 	PIQUE NIQUE
SAUCISSE DE STRASBOURG	STEAK DE VEAU SAUCE SUBISE		CORDON BLEU 	SANDWICH AU JAMBON
LENTILLES MIJOTÉS À LA DIJONNAISE 	POTATOES		HARICOTS VERT AU PERSIL	CHIPS
YAOURT	LAITAGE 		LAITAGE	YAOURT A BOIRE
FRUIT 	COOKIES AU CHOCOLAT MAISON 		COMPOTE	BEIGNET
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 