



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE BETTERAVE MAÏS BASILIC	ROSETTE CORNICHONS		SALADE VERTE 	SALADE DE LENTILLES MAISON
STEAK DE VEAU AU JUS	POISSON PANE		SAUTE DE PORC DE LA FERME DE RESSINS 	BOULETTES DE BŒUF SAUCE TOMATE
POMMES RISSOLEES	CAROTTES CIBOULETTE 		PETITS POIS	RIZ
	EMMENTAL 			YAOURT DE RESSINS 
COMPOTE			GATEAU MARBRE MAISON 	
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	WING S DE POULET
HARICOTS VERTS			GRUYERE	 RECETTES DE Chefs
PERSILLES				CHOUX FLEURS SAUTES
PETIT SUISSE 			YAOURT DE RESSINS AROMATISE 	
				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
SALADE DE POMMES DE TERRE 	SALADE DE CHOUX BLANC 		MACEDOINE 	SALADE DE BETTERAVE
PAUPIETTE DE VEAU JUS A L ANCIENNE	ROTI DE PORC DE LA FERME DE RESSINS 		TARTE AU FROMAGE	BOULETTES DE BŒUF SAUCE TOMATE
CAROTTES FRAICHES	RIZ		HARICOTS PLATS PERSILLES	PUREE DE POMMES DE TERRE MAISON 
	KIRI 			CANTAL 
FRUIT DE SAISON 			BEIGNET AU CHOCOLAT	
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 VOLAILLE		CHEESBURGER	 A T
DUO DE HARICOTS VERTS ET BEURRE	COQUILLETES AU BEURRE 		POTATOES	I O
YAOURT DE LA FERME 				N SAVOYARDE
	FRUIT DE SAISON 		MOUSSE AU 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 DE 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 POMMES DE TERRE MAISON 
	ST MORET 		CANTAL 	
FRUIT DE SAISON 				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 ECOLE ST LAURENT ROSETTE CORNICHON 	SALADE DE RIZ MAISON 
BOULETTES DE BŒUF AU JUS	ACRAS DE MORUE		pates carbonara <i>RECETTES DE Chefs</i>	CORDON BLEU
BLE	HARICOTS VERTS PERSILLES			CAROTTES CIBOULETTE 
RONDELE 				YAOURT SUCRE 
	FRUIT DE SAISON 		FRAMBOISIER 	
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef <i>RECETTES DE Chefs</i>	Produit Bio 	Produit frais 



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
PATE EN CROUTE	TABOULE MAISON 		ŒUF 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	PASSEZ DE BONNES FETES
FROMAGE BLANC 			LAITAGE	
	NAPPE CARAMEL			
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit Bio 