



	MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES		Carottes râpées bio 		Cake au fromage du chef 	Salade verte 	Céleri rémoulade 
PLAT		Sauté de boeuf au curry	Filet de colin MSC sauce vierge	Pilon de poulet local sauce Tex Mex 	Tartiflette 	Chili sin carne 
GARNITURE		Semoule 	Céleri braisé	Choux Romanesco	Carottes Bio Vichy 	Riz
LAITAGE		Yaourt nature	Abondance AOP	Yaourt local 		Petit suisse aromatisé
DESSERT			Gâteau aux pommes caramélisées du chef 		Mousse au chocolat 	
	 Végétarien	 Les produits biologiques	 Produits de la Ferme de Coeur	 Préparé par notre chef	 Les produits locaux	

Nous te souhaitons un bon appétit !





MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

MEXIQUE

VENDREDI

ENTREES

Wrap aux crudités



Salade verte bio,
légumes croquants
et croûtons



PLAT

Filet de cabillaud
MSC sauce du chef

**Chimichangas
(effiloché de
bœuf)**



Lasagne
végétarienne



Hachis parmentier

GARNITURE

Riz aux petits
légumes

FERIE



Poivrons



Poêlée de légumes

LAITAGE

Comté AOP

Yaourt local de la
Ferme



St Nectaire AOP

Yaourt BIO



DESSERT

Fruit bio



Coyotas



Végétarien



Les produits
biologiques



Produits de la Ferme de
Cœur



Préparé
par notre chef



Les produits locaux

Nous te souhaitons un bon appétit !





MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES

Houmous du chef



Salade d'endives
aux pommes



Potage de légumes



PLAT

Sauté de porc à
l'ancienne



Gratin de patates
douces, lentilles et
tofu



Echine de poulet
sauce charcutière



Tajine d'agneau



Timbale de poisson

GARNITURE

Carottes bio



Brocolis braisés



Frites

Mélange de
céréales



LAITAGE

Petit suisse nature

Yaourt local de la
Ferme



Beaufort AOP

Cantal AOP

Yaourt local



DESSERT

Pain perdu



Fruit bio



Préparé
par notre chef



Les produits locaux



Végétarien



Les produits
biologiques



Produits de la Ferme de
Coeur

Nous te souhaitons un bon appétit !



Madeline

24 novembre

au

28 novembre

Ecole de Mionnay



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES

Taboulé de chou
fleur à l'indienne



Salade verte bio



PLAT

Dahl de pois
chiches



Bœuf aux carottes



Tortis de volaille



Aile de raie



Hachis parmentier
du chef



GARNITURE

Epinards

Boulgour bio



Fondue de poireaux

LAITAGE

Yaourt aromatisé

Bûche de chèvre

Yaourt local



Carré croc lait BIO



Munster AOP

DESSERT

Fruit bio



Clafoutis aux
pommes



Fruit bio



Végétarien



Les produits
biologiques



Produits de la Ferme de
Cœur



Préparé
par notre chef



Les produits locaux

Nous te souhaitons un bon appétit !





MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



ENTREES

Coleslaw



Velouté de légumes



PLAT

Filet de poulet à la
dijonnaise



Quenelles sauce
crème



Colin MSC sauce
du chef



Sauté de bœuf
sauce sésame



Comme une
choucroute



GARNITURE

Blé bio



Brocolis gratinés



Riz bio



Poêlée asiatique

Chou blanc braisé,
pomme de terre
vapeur,

LAITAGE

Yaourt Nature

Brie de vache BIO



Yaourt local de la
Ferme



Bûche de chèvre

Comté AOP

DESSERT

Fruit bio



Gâteau du chef



Salade de fruits



Végétarien



Les produits
biologiques



Produits de la Ferme de
Cœur



Préparé
par notre chef



Les produits locaux

Nous te souhaitons un bon appétit !





MIDI

LUNDI

PÉROU

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES

Carottes râpées bio
raisin sec



Soupe de maïs du Pérou



Salade de chou
rouge aux pommes



PLAT

Roti de porc au
curry



**Lomo saltado
(sauté de bœuf)**



Cuisse de poulet



Filet de poisson
MSC sauce du chef

Hachis végétarien

GARNITURE

Riz bio



**Mélange de
légumes aux
épices**

Courge rôtie



Semoule bio



LAITAGE

Yaourt local de la
Ferme



**Petit suisse
nature**



Abondance AOP

Gouda BIO



Yaourt Nature

DESSERT

Gâteau à la fleur
d'oranger



Fruit bio



Préparé
par notre chef



Les produits locaux



Végétarien



Les produits
biologiques



Produits de la Ferme de
Coeur



Nous te souhaitons un bon appétit !





MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES

Salade composée



carottes rapée aux
agrumes



Mousseron de canard
et ses toasts/ SV:
Rillettes de thon au
Kiri

PLAT

Raviolis de bœuf

Œufs bouillés à
l'oignon



Sauté de porc à
l'asiatique



Roti de dinde farcie
aux marrons . Sv:
Paupiette de saumon
farcie aux légumes

Repas anti gaspi

GARNITURE

Brocolis



frites



Riz bio



Pommes
dauphines, Timbale de
potiron au cumin

Repas de Noël

LAITAGE

Petit suisse
aromatisé

Carré croc lait BIO



Yaourt local



Plateau de
fromages

DESSERT

Fruit bio



Bûche pâtissière
vanille framboise

Desserts variés



Végétarien



Les produits
biologiques



Produits de la Ferme de
Coeur



Préparé
par notre chef



Les produits locaux

Nous te souhaitons un bon appétit !

