



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Macedoine de légumes		Bruschetta		Carottes rapées et raisins secs
PLAT	Echine de porc sauce Charcutière	Cœur de colin à l'aneth	Rôti de dinde	Risotto végétarien	Boulette de bœuf sauce tomate
GARNITURE	Pennes	Gratin de chou-fleur	Butternut braisé	Sauté de légumes	Frites
LAITAGE	Yaourt nature	Saint Moret	Yaourt local	Camembert BIO	Fromage blanc au coulis
DESSERT		Galette des rois		Fruit	

Végétalien

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

NOMAD

VENDREDI

SENEGAL

Salade verte

ENTREES

Potage du chef

Salade de lentilles
vinaigrette



PLAT

Sauté de volaille à
l'ancienne

Carbonara



Emincé de bœuf
mijoté



Gratin de Gnocchis

**Tiboudienne (Riz,
poisson, tomate,
carottes)**



Légumes wok

GARNITURE

Semoule



Spaghetti



Haricots verts



LAITAGE

Petit gervais au
fruits

Edam

Yaourt aromatisé

**Yaourt local de la
Ferme**



Comté AOP

DESSERT

Fruit



Brownie



Végétalien

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

JEUDI

VENDREDI

ENTREES

Coleslaw rouge
(Chou blanc et chou rouge mayonnaise)

Salade de blé aux légumes

Salade verte et croûtons



PLAT

Filet de colin sauce tomate

Couscous végétal



Poulet Basquaise



Sauté de bœuf à la provençale



Tartiflette



Epinard à la crème



GARNITURE

Tortis



Semoule



Endives braisées



LAITAGE

Gouda

Yaourt local de la Ferme



Petit suisse aromatisé

Yaourt aromatisé

Camembert



DESSERT

Fruit



Gâteau au yaourt

Végétalien

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

JEUDI

VENDREDI

ENTREES

Cake au fromage



PLAT

Tortilla

Sauté de porc à
l'asiatique

Poulet rôti au jus

Gratin de poisson
aux moules

GARNITURE

Pommes de terre



Carottes

Lasagnes
bolognaises du chef

Julienne de légumes

Riz aux petits
légumes

LAITAGE

tomme de savoie
AOP

Cantal AOP

petit filou

Yaourt local

Carré de l'est



DESSERT

Fruit

Tarte aux poire
bourdaloue

fruit



Fruit



Végétarien

Les produits
biologiquesProduits de la Ferme de
Coeur

 Préparé
par notre chef


Les produits locaux

Nous te souhaitons un bon appétit !





2 février

au

6 février

Ecole de Mionnay



MIDI

LUNDI

NOMAD

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES

Maroc

Salade Verte au dès
de fromage



PLAT

Jambon sauce
brune

**Tajine de poulet
aux pruneaux**



Filet de merlu sauce
du chef

Hamburger



Mac and cheese



GARNITURE

Poêlée de légumes



Semoule



Purée de potiron



Frites



LAITAGE

Bûche mi chèvre

Emmental BIO



Brie de vache

Yaourt local de la
ferme



Yaourt Nature

DESSERT

Crêpe nutella®

**Salade d'orange
à la cannelle**

Gâteau au chocolat



Salade de fruits

Végétarien



Les produits
biologiques



Produits de la Ferme de
Coeur

Préparé
par notre chef



Les produits locaux

Nous te souhaitons un bon appétit !

