



Semaine du 1 au 4 septembre , le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	SALADE DE TOMATES BASILIC		SALADE VERTE  	SALADE DE RIZ AU THON MAISON
	CORDON BLEU CROUSTILLANT		 SAUTÉ DE PORC DE LA FERME RESSINS	BLANQUETTE DE LA MER CIBOULETTE
	HARICOTS PLATS  PERSILLÉS		POMMES DE TERRE RISSOLÉES	GRATIN DE CHOUX FLEURS  DES CHEFS 
	FRIPON		YAOURT DE LA FERME DE RESSINS 	BRIE
	LIÉGEOIS		FRUIT DE SAISON 	ROULÉ CONFITURE MAISON 
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 



Semaine du 7 au 11 septembre , le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
TABOULÉ ORIENTAL DU CHEF	SALADE VERTE ET CROUTONS		SALADE DE TOMATES SAUCE ROMESCO	MELON CHARENTAIS
 SAUTÉ DE BŒUF CHAROLAIS DE BALIGAND 	PAUPIETTES DE DINDE		POISSON PANÉ	 CHIPOLATAS DE PORC  DE LA FERME DE RESSINS
 CAROTTES FRAICHES MAISON	BROCOLIS		COQUILLETES	PURÉE DE POMME TERRE AU BEURRE
YAOURT SUCRÉ	FROMAGE AIL ET FINES HERBES		CAMEMBERT	PETIT SUISSE AUX FRUITS
COMPOTE POMMES CASSIS	BEIGNET CHOCOLAT		MOUSSE CHOCOLAT DE KAREN	FRUIT DE SAISON
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 



Semaine du 14 au 18 septembre , le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE DE TOMATES MOZZA  	SALADE DE LENTILLES MAISON  		FRIAND FROMAGE 	TERRINE DE LA FERME DE RESSINS 
BLANQUETTE DE VOLAILLE  DE CHEZ DOMBES 	CRÉPE AUXFROMAGES		NUGGETS DE POULET 	BOUCHÉE A LA REINE  DE LA MER
RIZ PARFUMÉ	 COURGETTES SAUTÉES		POTATOES	HARICOTS VERTS
TOMME BLANCHE	FROMAGE PORTION		EDAM	YAOURT DE LA FERME DE RESSINS 
FRUIT DE SAISON 	COMPOTE AUX POMMES		GATEAU AU CHOCOLAT  MAISON	ÉCLAIR VANILLE 
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 



Semaine du 21 Septembre au 25 septembre , le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE DE BETTERAVE	JAMBON BLANC 		SALADE VERTE ET CROUTONS 	SALADE DE HARICOTS MAISON 
STEAK HACHE DE VEAU  AU JUS	VIENNOISE		 POULET RÔTIS DE CHEZ DOMBES	 SAUMON À L'OSEILLE
PÂTES AU BEURRE	PETITS POIS AU PETITS OIGNONS		 PURÉE MAISON À LA MUSCADE 	RIZ
FROMAGE PORTION	YAOURT SUCRÉ		ABONDANCE	VACHE QUI RIZ
COMPOTE AUX POMMES	GATEAU AU CHOCOLAT MAISON 		FRUIT DE SAISON 	CREME DESSERT VANILLES
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 

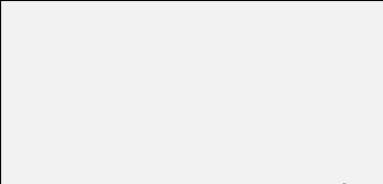


Semaine du 28 SEPTEMBRE au 2 octobre , le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
CÉLERI RÉMOULADE CIBOULETTE 	SALADE DE PÂTES FAIT MAISON 			SALADE DE LENTILLES AUX LARDONS 
 ÉMINCE DE POULET DES DOMBES À LA CRÈME 	QUENELLE SAUCE TOMATE			 RECETTES DE Chefs. POISSON PANÉ
BLÉ	HARICOTS VERTS		ANIMATION	DUO DE CHOUX  SAUTÉS
FROMAGE BLANC	BRIE		SALADE VERTE TARTIFLETTES	ST PAULAIN
FRUITS 	FROMAGE BLANC À LA FRAMBOISE 		COMPOTE POMMES FRAMBOISES	NAPPÉ CARAMEL
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 



Semaine du 5 AU 9 octobre, le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE COLESLAW MAISON 	SALADE VERTE AUX NOIX 		ROSETTE CORNICHONS	SALADE DE BETTERAVE ET ŒUF DUR 
CORDONS BLEU	SAUTÉ DE PORC AU CAMEL  DE LA FERME DE RESSINS 		TARTE AU FROMAGE	FILET DE POISSON FRAIS  SAUCE CITRON 
PETIT POIS ET CAROTTES À LE FRANCAISE	COQUILLETES		HARICOTS PLATS AU BEURRE	RIZ
COTENTIN	TOMME BLANCHE		FRIPON	YAOURT SUCRÉ
FRUIT DE SAISON 	YAOURT DE LA FERME DE RESSINS AU FRUITS 		COMPOTE POMMES BANANES 	GATEAU AUX POMMES MAISON 
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 



Semaine du 12 AU 16 octobre, le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE DE CHOUX FLEUR  MAISON	SURIMI MAYONNAISE 		ŒUF MAYONNAISE 	SALADE 
BLANQUETTE DE VOLAILLE  DE LA LOIRE 	SAMOUSSA		CHIPOLATAS 	BOULETTES SAUCE TOMATE
SEMOULE 	ÉPINARDS À LA CREME		PURÉE DE POMMES	COQUILLETES
			DE TERRE MAISON 	
ST MORET	BRIE		YAOURT DE LA FERME DE RESSINS 	LAITAGE
COMPOTE AUX POMMES	ROCHER COCO DE KAREN 		FRUIT 	TROPÉZIENNE
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 