

































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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ŒUF DUR MAYONNAISE	CELERI REMOULADE		SALADE DE LENTILLES A L ECHALOTES 	POTAGE DE LEGUMES  
PAUPIETTE DE VEAU AU JUS	SAUCE BOLOGNAISE  		SAUTE DE PORC DE LA FERME 	SAMOUSSA AUX EPICES DOUCES
SEMOULE	COQUILLETES		CAROTTES CIBOULETTE 	GRATIN DE CHOUX FLEURS
PICON	EMMENTAL		YAOURT DE LA FERME DE RESSINS 	TARTARE AUX HERBES
CREME DESSERT	COMPOTE DE POMMES		FRUIT 	GALETTE DES ROIS 
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 

















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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE COLESLAW  	SALADE VERTE		SALADE DE HARICOTS VERT 	SALADE DE RIZ MAISON 
FEUILLETE JAMBON/FROMAGE	POULET ROTI DE CHEZ DOMBES AU JUS 		CHIPOLATAS DE LA FERME DE RESSINS 	ACCRA A LA MORUE
PETITS POIS A LA FRANCAISE	BLE A LA TOMATE		PUREE DE POTIMARRON MAISON 	CAROTTES FRAICHE 
PETIT SUISSE	CANTAL		VACHE QU RIZ	YAOURT DE LA FERME DE RESSINS 
FRUITS	LIEGEOIS CHOCOLAT		COMPOTE	GATEAU CHOCOLAT 
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 		Produit frais 




















Semaine du 19 AU 23 JANVIER , le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
TABOULE MAISON 	SALADE VERTE 		RILLETTE DE THON 	SALADE D ENDIVES AUX CŒUFS 
POISSON PANE	SAUTE DE PORC DE LA FERME DE RESSINS 		ROTI DE DINDE DE CHEZ DOMBE VOLAILLE	GRATIN DE PATES AU JAMBON
HARICOTS PLAT AUX PETITS OIGNONS	RIZ PILAF 		BROCOLIS SAUTES 	
BRIE	YAOURT SUCRE		KIRI	TOMME
CREME DESSERT 	COMPOTE DE POMME		BEIGNET AU CHOCOLAT	FRUIT
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 















Semaine du 26 JANVIER AU 30 JANVIER , le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE DE BETTERAVE	QUICHE AU LARDONS 		MENU DE ST NIZIER SOUS CHARLIEU CAROTTES RAPEES AUX RAISINS SEC ET EPICES 	ROSETTE ET CORNICHONS
PANIER EMMENTAL 	HAUT DE CUISSE DE POULET DES DOMBES 		COUSCOUS 	POISSON FRAIS 
PETITS POIS A LA FRANCAISE	COQUILLETES		SEMOULE 	PUREE DE BROCOLIS 
FROMAGE BLANC SUCRE	ST PAULAIN		RONDELE	YAOURT SUCRE DE LA FERME DE RESSINS 
FRUIT DE SAISON 	CREME DESSERT VANILLE		PALOUZA  	TROPEZIENNE
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 



Semaine du 2 AU 6 FEVRIER , le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
TERRINE DE LA FERME 	CREPE AU FROMAGE 		CAROTTES RAPEES FRAICHE  	A N I M
CORDON BLEU	SAUCISSE LIASSE DE LA FERME DE RESSII 		LASAGNES MAISON	A T
DUO DE HARICOTS	CHOUX FLEURS PERSILLES			I O
ST MORET	PETIT SUISSE		CAMEMBERT	N REPAS CHINOIS
FRUIT	CREPE AU SUCRE 		COMPOTE	
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 