

CETTE SEMAINE, LE CHEF VOUS PROPOSE ...



lundi 19 octobre 2026

mardi 20 octobre 2026

mercredi 21 octobre 2026

jeudi 22 octobre 2026

vendredi 23 octobre 2026

Déjeuner

Tarte au fromage	Betterave bio 	Brocoli vinaigrette	 Rillettes de porc <i>ou</i> Terrine de légumes	Coleslaw
Boulettes de bœuf sauce tomate	Cuisse de poulet sauce suprême	Merguez	Filet de colin d'Alaska à l'aneth	Bolognaise végétarienne
Purée	Farfalles bio 	Semoule bio aux épices 	Riz bio 	Spaghettis bio 
Bleu d'Auvergne	Tomme blanche	Yaourt aux fruits	Saint-Môret bio 	Fromage râpé
Crème dessert caramel	Ananas	Cake au citron	Compote de pomme	Biscuit roulé à la fraise

Déjeuner Végétarien

Tarte au fromage	Betterave bio 	Brocoli vinaigrette	Terrine de légumes	Coleslaw
Boulettes de lentilles sauce tomate	Omelette au fromage	Quiche au fromage	Pané aux petits légumes	Bolognaise végétarienne
Purée	Farfalles bio 	Semoule bio aux épices 	Riz bio 	Spaghettis bio 
Bleu d'Auvergne	Tomme blanche	Yaourt aux fruits	Saint-Môret bio 	Fromage râpé
Crème dessert caramel	Ananas	Cake au citron	Compote de pomme	Biscuit roulé à la fraise

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements



Le boulanger local est Le Fournil du Chablais

CETTE SEMAINE, LE CHEF VOUS PROPOSE ...



lundi 26 octobre 2026

mardi 27 octobre 2026

mercredi 28 octobre 2026

jeudi 29 octobre 2026

vendredi 30 octobre 2026

Déjeuner

Haricots verts vinaigrette

Jambon fumé sauce Madère *ou*
 Pané aux légumes

Flageolets

Yaourt nature bio 

Compote de pêche

Taboulé libanais

Filet de poulet sauce Tandoori

Gratin de brocoli

Gouda

Mousse au chocolat

Œufs durs mayonnaise

Filet de colin sauce Américaine

Semoule bio 

Saint-Môret bio 

Fromage blanc à l'ananas

Salade de lentilles, betterave, cubes de
fromage de brebis

Pané fromager

Riz bio à la tomate 

Edam

Pomme de Savoie

Batavia aux croûtons

Lasagnes

Tomme blanche

Far breton à l'abricot

Déjeuner Végétarien

Haricots verts vinaigrette

Pané aux légumes

Flageolets

Yaourt nature bio 

Compote de pêche

Taboulé libanais

Nuggets végétariens

Gratin de brocoli

Gouda

Mousse au chocolat

Œufs durs mayonnaise

Feuilleté gourmand

Semoule bio 

Saint-Môret bio 

Fromage blanc à l'ananas

Salade de lentilles, betterave, cubes de
fromage de brebis

Pané fromager

Riz bio à la tomate 

Edam

Pomme de Savoie

Batavia aux croûtons

Lasagnes végétariennes

Tomme blanche

Far breton à l'abricot

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements



Le boulanger local est Le Fournil du Chablais

CETTE SEMAINE, LE CHEF VOUS PROPOSE ...



lundi 2 novembre 2026

mardi 3 novembre 2026

mercredi 4 novembre 2026

jeudi 5 novembre 2026

vendredi 6 novembre 2026

Déjeuner

Taboulé	Betterave bio aux pommes	Pâté de campagne aux cornichons <i>ou</i> Terrine de légumes	Brocoli vinaigrette aux olives	Tarte au fromage
Parmentier végétarien bio	Piccata de poulet	Rôti de porc sauce chasseur <i>ou</i> Quenelles à la béchamel	Emincé de bœuf au paprika	Filet de colin sauce citron
Brie	Riz bio	Lentilles	Penne bio	Epinards
Compote	Saint-Paulin	Tomme grise	Emmental râpé	Yaourt nature bio
	Yaourt "Les 2 Vaches" bio au citron	Banane	Muffins aux poires	Pêche au sirop

Déjeuner Végétarien

Taboulé	Betterave bio aux pommes	Terrine de légumes	Brocoli vinaigrette aux olives	Tarte au fromage
Parmentier végétarien bio	Filet végétarien	Quenelles à la béchamel	Quiche à la tomate	Steak de légumes
Brie	Riz bio	Lentilles	Penne bio	Epinards
Compote	Saint-Paulin	Tomme grise	Emmental râpé	Yaourt nature bio
	Yaourt "Les 2 Vaches" bio au citron	Banane	Muffins aux poires	Pêche au sirop

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements



Le boulanger local est Le Fournil du Chablais

CETTE SEMAINE, LE CHEF VOUS PROPOSE ...



lundi 9 novembre 2026

mardi 10 novembre 2026

mercredi 11 novembre 2026

jeudi 12 novembre 2026

vendredi 13 novembre 2026

Déjeuner

Houmous

Filet de poulet au romarin

Purée

Pont-l'Evêque

Riz au lait



Carottes râpées

Boulettes de bœuf à la tomate

Semoule bio



Yaourt aux fruits

Poire

FÉRIÉ

Feuilleté au fromage



Emincé de porc à la moutarde à l'ancienne *ou* Emincé végétarien

Gratin de chou-fleur

Yaourt nature bio



Orange

Salade mexicaine

Penne aux champignons

Tomme

Far breton à l'abricot

Déjeuner Végétarien

Houmous

Pané fromager

Purée

Pont-l'Evêque

Riz au lait



Carottes râpées

Boulettes de lentilles à la tomate

Semoule bio



Yaourt aux fruits

Poire

FÉRIÉ

Feuilleté au fromage

Emincé végétarien

Gratin de chou-fleur

Yaourt nature bio



Orange

Salade mexicaine

Penne aux champignons

Tomme

Far breton à l'abricot

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements



Le boulanger local est Le Fournil du Chablais

CETTE SEMAINE, LE CHEF VOUS PROPOSE ...



lundi 16 novembre 2026

mardi 17 novembre 2026

mercredi 18 novembre 2026

jeudi 19 novembre 2026

vendredi 20 novembre 2026

Déjeuner

Œufs mayonnaise	Chou blanc aux raisins vinaigrette	 Cervelas <i>ou</i> Terrine de légumes	 Acras de morue	Salade - Croûtons
Nuggets à l'emmental	Filet de colin sauce Américaine	Cuisse de poulet rôtie	Rougail saucisse <i>ou</i> Rougail végétarien	Tartiflette <i>ou</i> Tartiflette végétarienne
Purée de brocoli	Coquillettes bio 	Semoule bio 	Riz bio safrané 	Yaourt nature bio 
Brie	Edam	Camembert	Fromage blanc à la mangue	Compote de pomme
Pomme de Savoie	Yaourt "Les 2 Vaches" bio 	Mousse au chocolat	Moelleux banane coco	



Déjeuner Végétarien

Œufs mayonnaise	Chou blanc aux raisins vinaigrette	Terrine de légumes	Acras végétarien	Salade - Croûtons
Nuggets à l'emmental	Filet végétarien	Quenelles à la béchamel	Rougail végétarien	Tartiflette végétarienne
Purée de brocoli	Coquillettes bio 	Semoule bio 	Riz bio safrané 	Yaourt nature bio 
Brie	Edam	Camembert	Fromage blanc à la mangue	Compote de pomme
Pomme de Savoie	Yaourt "Les 2 Vaches" bio 	Mousse au chocolat	Moelleux banane coco	

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements



Le boulanger local est Le Fournil du Chablais

CETTE SEMAINE, LE CHEF VOUS PROPOSE ...



lundi 23 novembre 2026

mardi 24 novembre 2026

mercredi 25 novembre 2026

jeudi 26 novembre 2026

vendredi 27 novembre 2026

Déjeuner

Tarte au fromage	Betterave bio 	Brocoli vinaigrette	 Rillettes de porc <i>ou</i> Terrine de légumes	Coleslaw
Boulettes de bœuf sauce tomate	Sauté de poulet crème de citron	Merguez	Filet de colin d'Alaska à l'aneth	Bolognaise végétarienne
Gratin de potiron	Farfalles bio 	Semoule bio aux épices 	Epinards	Spaghettis bio 
Emmental	Tomme blanche	Yaourt aux fruits	Saint-Môret bio 	Fromage râpé
Crème dessert caramel	Ananas	Salade de fruits	Clafoutis à l'abricot	Fromage blanc à la crème de marrons

Déjeuner Végétarien

Tarte au fromage	Betterave bio 	Brocoli vinaigrette	Terrine de légumes	Coleslaw
Boulettes de lentilles sauce tomate	Omelette au fromage	Quiche au fromage	Pané aux petits légumes	Bolognaise végétarienne
Gratin de potiron	Farfalles bio 	Semoule bio aux épices 	Epinards	Spaghettis bio 
Emmental	Tomme blanche	Yaourt aux fruits	Saint-Môret bio 	Fromage râpé
Crème dessert caramel	Ananas	Salade de fruits	Clafoutis à l'abricot	Fromage blanc à la crème de marrons

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements



Le boulanger local est Le Fournil du Chablais

CETTE SEMAINE, LE CHEF VOUS PROPOSE ...



lundi 30 novembre 2026

mardi 1 décembre 2026

mercredi 2 décembre 2026

jeudi 3 décembre 2026

vendredi 4 décembre 2026

Déjeuner

Cœurs de palmier - Maïs -
Betteraves

Steack haché sauce poivre

Pommes de terre grenaille

Saint-Môret bio 

Compote pomme - abricot

Salade de riz

Haut de cuisse de poulet
au jus de volaille

Gratin de brocoli

Montcadi

Fromage blanc aux fruits

Œufs durs mayonnaise

Blanquette de la mer

Semoule bio 

Bleu

Ananas

Salade de haricots rouges - Maïs

Pané fromager

Riz bio à la tomate 

Cantal

Lassi mangue coco

Chou blanc aux raisins

Diot de la ferme de Challonges  ou
Saucisse végétarienne

Polenta crémeuse

Yaourt nature bio 

Muffin aux myrtilles

Déjeuner Végétarien

Cœurs de palmier - Maïs -
Betteraves

Steack de légumes

Pommes de terre grenaille

Saint-Môret bio 

Compote pomme - abricot

Salade de riz

Feuilleté gourmand

Gratin de brocoli

Montcadi

Fromage blanc aux fruits

Œufs durs mayonnaise

Omelette au fromage

Semoule bio 

Bleu

Ananas

Salade de haricots rouges - Maïs

Pané fromager

Riz bio à la tomate 

Cantal

Lassi mangue coco

Chou blanc aux raisins

Saucisse végétarienne

Polenta crémeuse

Yaourt nature bio 

Muffin aux myrtilles

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements



Le boulanger local est Le Fournil du Chablais

CETTE SEMAINE, LE CHEF VOUS PROPOSE ...



lundi 7 décembre 2026

mardi 8 décembre 2026

mercredi 9 décembre 2026

jeudi 10 décembre 2026

vendredi 11 décembre 2026

Déjeuner

Brocoli vinaigrette aux olives	 Pâté breton ou Terrine de légumes	Betterave bio aux pommes 	Batavia - Maïs Vinaigre de xérès	Taboulé
Parmentier végétarien	Piccata de poulet	Rôti de porc sauce chasseur <i>ou</i>  Quenelles à la béchamel	Emincé de bœuf au paprika	Filet de colin sauce citron
Brie	Riz bio 	Lentilles	Penne bio 	Epinards
Yaourt "Les 2 Vaches" bio 	Saint-Paulin	Tomme grise	Emmental râpé	Yaourt nature bio 
	Salade de fruits	Banane	Gâteau aux griottes	Pêches au sirop Amandes grillées

Déjeuner Végétarien

Brocoli vinaigrette aux olives	Terrine de légumes	Betterave bio aux pommes 	Batavia - Maïs Vinaigre de xérès	Taboulé
Parmentier végétarien	Filet végétarien	Quenelles à la béchamel	Quiche à la tomme	Steak de légumes
Brie	Riz bio 	Lentilles	Penne bio 	Epinards
Yaourt "Les 2 Vaches" bio 	Saint-Paulin	Tomme grise	Emmental râpé	Yaourt nature bio 
	Salade de fruits	Banane	Gâteau aux griottes	Pêches au sirop Amandes grillées

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements



Le boulanger local est Le Fournil du Chablais

CETTE SEMAINE, LE CHEF VOUS PROPOSE ...



lundi 14 décembre 2026

mardi 15 décembre 2026

mercredi 16 décembre 2026

jeudi 17 décembre 2026

vendredi 18 décembre 2026

Déjeuner

Houmous

Carottes râpées



Pâté de campagne *ou*
Terrine de légumes

*Repas
de
Noël*

Tarte aux légumes

Emincé de porc au paprika *ou*
Filet végétal

Boulettes de bœuf à la tomate

Filet de colin

Penne aux champignons

Semoule bio

Boulghour bio

Riz bio



Edam

Yaourt nature bio

Camembert bio



Saint-Môret

Riz au lait

Poire

Orange

Compote



Déjeuner Végétarien

Houmous

Carottes râpées

Terrine de légumes

Tarte aux légumes

Filet végétal

Boulettes de lentilles à la tomate

Galette de sarrasin
Béchamel emmental

Penne aux champignons

Semoule bio

Boulghour bio

Riz bio



Edam

Yaourt nature bio

Camembert bio



Saint-Môret

Riz au lait

Poire

Orange

Compote

*Repas
de
Noël*

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements



Le boulanger local est Le Fournil du Chablais