

CETTE SEMAINE, LE CHEF VOUS PROPOSE ...



lundi 21 avril 2025

mardi 22 avril 2025

mercredi 23 avril 2025

jeudi 24 avril 2025

vendredi 25 avril 2025

Déjeuner

FÉRIÉ

Taboulé libanais
Emincé de bœuf au paprika
Chou-fleur béchamel
Brie
Yaourt aux fruits



Quiche lorraine *ou*
Tarte au fromage
Filet de colin sauce citron
Riz créole
Camembert
Mousse au chocolat



Coleslaw
Penne, brunoise de légumes,
emmental, ciboulette
Edam
Ananas frais

Salade de tomates à la ciboulette
Aiguillettes de poulet
à la moutarde
Pommes noisettes
Yaourt nature
Donut nature



Déjeuner Végétarien

FÉRIÉ

Taboulé libanais
Pané blé - épinards
Chou-fleur béchamel
Brie
Yaourt aux fruits

Tarte au fromage
Galette boulgour, pois chiche,
emmental
Riz créole
Camembert
Mousse au chocolat



Coleslaw
Penne, brunoise de légumes,
emmental, ciboulette
Edam
Ananas frais

Salade de tomates à la ciboulette
Œufs à la béchamel
Pommes noisettes
Yaourt nature
Donut nature



Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements



Le boulanger local est Le Fournil du Chablais

CETTE SEMAINE, LE CHEF VOUS PROPOSE ...



lundi 28 avril 2025

mardi 29 avril 2025

mercredi 30 avril 2025

jeudi 1 mai 2025

vendredi 2 mai 2025

Déjeuner

Macédoine de légumes
à la mayonnaise

Crousti'Fromage

Printanière de légumes

Coulommiers

Orange

Batavia - Croûtons

Cuisse de poulet

Semoule 

Yaourt aux fruits

Beignet aux pommes 



Carottes râpées 

Saucisse de Toulouse *ou*
Quiche au camembert

Polenta

Saint-Môret 

Yaourt aux fruits

FÉRIÉ

Feuilleté au fromage

Steak haché de bœuf
sauce marchand de vin

Coquillettes 

Gouda

Poire au chocolat

Déjeuner Végétarien

Macédoine de légumes
à la mayonnaise

Crousti'Fromage

Printanière de légumes

Coulommiers

Orange

Batavia - Croûtons

Boulettes de lentilles 

Semoule 

Yaourt aux fruits

Beignet aux pommes 

Carottes râpées 

Quiche au camembert

Polenta

Saint-Môret 

Yaourt aux fruits

FÉRIÉ

Feuilleté au fromage

Pané blé - épinards

Coquillettes 

Gouda

Poire au chocolat

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements



Le boulanger local est Le Fournil du Chablais

CETTE SEMAINE, LE CHEF VOUS PROPOSE ...



lundi 5 mai 2025

mardi 6 mai 2025

mercredi 7 mai 2025

jeudi 8 mai 2025

vendredi 9 mai 2025

Déjeuner

Œufs mayonnaise
Haut de cuisse de poulet
au jus de volaille
Semoule 
Mimolette
Compote pomme/abricot

Salade de riz aux poivrons, tomates
et oignons
Parmentier égrené végétarien
Fromage blanc 
Crème dessert au caramel

Mortadelle aux cornichons *ou*
Cake aux olives
Quenelles natures sauce mornay
Carottes en rondelles 
Tomme catalane AOP 
Banane

FÉRIÉ

Concombre façon Tzatziki
Colin d'Alaska pané
Citron
Gratin Dauphinois
Saint-Môret 
Tropézienne

Déjeuner Végétarien

Œufs mayonnaise
Boulettes falafels
Semoule 
Mimolette
Compote pomme/abricot

Salade de riz aux poivrons, tomates
et oignons
Parmentier égrené végétarien
Fromage blanc 
Crème dessert au caramel

Cake aux olives
Quenelles natures sauce mornay
Carottes en rondelles 
Tomme catalane AOP 
Banane

FÉRIÉ

Concombre façon Tzatziki
Galette de
haricots rouges 
Gratin Dauphinois
Saint-Môret 
Tropézienne

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements



Le boulanger local est Le Fournil du Chablais

CETTE SEMAINE, LE CHEF VOUS PROPOSE ...



lundi 12 mai 2025

mardi 13 mai 2025

mercredi 14 mai 2025

jeudi 15 mai 2025

vendredi 16 mai 2025

Déjeuner

Tarte aux 3 fromages
Emincé de bœuf
Moutarde à l'ancienne
Riz créole 
Gouda
Liégeois au chocolat

Coquillettes au comté AOP 
Filet de colin sauce crème 
Epinards à la béchamel
Tomme de Savoie 
Ananas frais

Haricots verts vinaigrette
Saucisse de Strasbourg *ou* Œufs à la béchamel 
Purée de brocoli
Fromage blanc 
Compote de pommes

Betteraves à la vinaigrette
Penne sauce au fromage italien, basilic, amandes 
Brie
Cake aux pralines roses

Tomates parfumées au vinaigre balsmique 
Tartiflette *ou* Tartiflette végé
Yaourt aromatisé
Pomme bicolore

Déjeuner Végétarien

Tarte aux 3 fromages
Galette soja - tomate
Riz créole 
Gouda
Liégeois au chocolat

Coquillettes au comté AOP 
Galette boulgour - haricots rouges
Epinards à la béchamel
Tomme de Savoie 
Ananas frais

Haricots verts vinaigrette
Œufs à la béchamel
Purée de brocoli
Fromage blanc 
Compote de pommes

Betteraves à la vinaigrette
Penne sauce au fromage italien, basilic, amandes 
Brie
Cake aux pralines roses

Tomates parfumées au vinaigre balsmique
Tartiflette végé
Yaourt aromatisé
Pomme bicolore



CETTE SEMAINE, LE CHEF VOUS PROPOSE ...



lundi 19 mai 2025

mardi 20 mai 2025

mercredi 21 mai 2025

jeudi 22 mai 2025

vendredi 23 mai 2025

Déjeuner

Batavia - Croûtons vinaigrette

Chili sin carne

Riz créole



Cantal AOP



Salade de fruits

Concombre à l'aneth
Sauce au yaourt et à l'ail
Emincé de porc au paprika *ou*
Crousti'Fromage



Coquillettes



Yaourt nature



Eclair au chocolat



Fromage de tête - Cornichons *ou*
Terrine de légumes



Boulettes de bœuf à la tomate

Pommes de terre grenailles rôties au
romarin

Chanteneige

Flan vanille au caramel

Salade orientale

Tajine de dinde au raisin

Semoule au cumin



Fromage blanc



Cake aux amandes et au miel



Quiche lorraine *ou*
Tarte au fromage
Filet de colin d'Alaska
Sauce américaine

Epinards à la crème

Saint-Paulin

Crème vanille

Déjeuner Végétarien

Batavia - Croûtons vinaigrette

Chili sin carne

Riz créole



Cantal AOP



Salade de fruits

Concombre à l'aneth
Sauce au yaourt et à l'ail

Crousti'Fromage

Coquillettes



Yaourt nature



Eclair au chocolat



Terrine de légumes

Feuilleté au fromage

Pommes de terre grenailles rôties au
romarin

Chanteneige

Flan vanille au caramel

Salade orientale

Tajine de dinde au raisin

Semoule au cumin



Fromage blanc



Cake aux amandes et au miel

Tarte au fromage

Galette de lentilles vertes bio
carottes et oignon



Epinards à la crème

Saint-Paulin

Crème vanille

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements



Le boulanger local est Le Fournil du Chablais