CETTE SEMAINE, LE CHEF VOUS PROPOSE ...

lundi 6 janvier 2025	mardi 7 janvier 2025	mercredi 8 janvier 2025	jeudi 9 janvier 2025	vendredi 10 janvier 2025
Déjeuner				
Taboulé de butternut et fromage de brebis	Haricots verts vinaigrette	Œuf dur à la mayonnaise	**Céleri rémoulade**	Salade de pois chiches à la coriandre
Sauté de dinde aux champignons	Penne, brunoise de légumes béchamel, emmental et ciboulette	Emincé de bœuf à la moutarde	**Rôti de porc *ou* Carré boulghour**	Steak haché sauce tomate
Chou-fleur à la béchamel	Yaourt aux fruits	Purée	**Pommes noisette**	Riz créole
Pont-l'Evêque AOP	Banane	Comté AOP	**Yaourt nature**	Tomme grise
Compote de pommes		Crème dessert à la vanille	**Galette des Rois**	Clémentine
Déjeuner Végétarien				
Taboulé de butternut et fromage de brebis	Haricots verts vinaigrette	Œuf dur à la mayonnaise	**Céleri rémoulade**	Salade de pois chiches à la coriandre
Galette de lentilles vertes bio	Penne, brunoise de légumes béchamel, emmental et ciboulette	Quiche au camembert	**Carré boulghour, épeautre et légumes bio**	Quenelles natures sauce tomate
Chou-fleur à la béchamel	Yaourt aux fruits	Purée	**Pommes noisette**	Riz créole
Pont-l'Evêque	Banane	Comté	**Yaourt nature**	Tomme grise
Compote de pommes		Crème dessert à la vanille	**Galette des Rois**	Clémentine

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements

Le boulanger local est Le Fournil du Chablais

CETTE SEMAINE, LE CHEF VOUS PROPOSE ...

lundi 13 janvier 2025	mardi 14 janvier 2025	mercredi 15 janvier 2025	jeudi 16 janvier 2025	vendredi 17 janvier 2025
Déjeuner				
Feuilleté au fromage	Salade mexicaine	Salade d'endives	Pâté de campagne *ou* Terrine de légumes	Betteraves vinaigrette
Emincé de porc *ou* Pané fromager	Macaronis champignon, béchamel, emmental	Hachis Parmentier	Filet de poulet au romarin	Sauté de veau aux champignons
Brocolis	Cantal AOP	-	Riz créole	Polenta
Saint-Môret	Beignet au chocolat	Munster AOP	Yaourt nature	Comté AOP
Liégeois à la vanille		Yaourt aux fruits	Clémentine	Flognarde aux poires
Déjeuner Végétarien				
Feuilleté au fromage	Salade mexicaine	Salade d'endives	Terrine de légumes	Betteraves vinaigrette
Pané fromager	Macaronis champignon, béchamel, emmental	Hachis Parmentier végétarien	Cake poireau, fromage et noix	Galette de haricots rouges bio
Brocolis	Cantal AOP	-	Riz créole	Polenta
Saint-Môret	Beignet au chocolat	Munster AOP	Yaourt nature	Comté AOP
Liégeois à la vanille		Yaourt aux fruits	Clémentine	Flognarde aux poires

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements

Le boulanger local est Le Fournil du Chablais

CETTE SEMAINE, LE CHEF VOUS PROPOSE ...

lundi 20 janvier 2025	mardi 21 janvier 2025	mercredi 22 janvier 2025	jeudi 23 janvier 2025	vendredi 24 janvier 2025
Déjeuner				
Chou blanc vinaigrette	Tarte au fromage	Cervelas *ou* Terrine de légumes	Carottes râpées	Batavia, emmental vinaigrette
Emincé de bœuf marengo	Chili sin carne	Quenelles natures sauce mornay	Rougail de saucisse *ou* Galette de lentilles vertes bio	Filet de colin sauce citron
Semoule	Riz	Epinards à la béchamel	Purée	Petits pois - Carottes
Yaourt nature	Pont-l'Evêque AOP	Fromage blanc	Abondance	Coulommiers
Compote de pommes	Poire	Clémentine	Mousse banane/chocolat	Gaufre
Déjeuner Végétarien				
Chou blanc vinaigrette	Tarte au fromage	Terrine de légumes	Carottes râpées	Batavia, emmental vinaigrette
Boulettes de soja à la tomate	Chili sin carne	Quenelles natures sauce mornay	Galette de lentilles vertes bio	Feuilleté aux 4 fromages
Semoule	Riz	Epinards à la béchamel	Purée	Petits pois - Carottes
Yaourt nature	Pont-l'Evêque AOP	Fromage blanc	Abondance	Coulommiers
Compote de pommes	Poire	Clémentine	Mousse banane/chocolat	Gaufre

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements

Le boulanger local est Le Fournil du Chablais

CETTE SEMAINE, LE CHEF VOUS PROPOSE ...

lundi 27 janvier 2025	mardi 28 janvier 2025	mercredi 29 janvier 2025	jeudi 30 janvier 2025	vendredi 31 janvier 2025
Déjeuner				
Céleri rémoulade	Quiche lorraine *ou* Tarte au fromage	Haricots verts persillés	Chou-fleur vinaigrette	Carottes râpées, cœur de palmier vinaigrette
Rôti de bœuf sauce poivre	Thon sauce safrane	Emincé de porc au paprika *ou* Cake aux asperges vertes	Parmentier égréné végétarien	Couscous merguez et pilon de poulet
Polenta	Farfalles	Pommes de terre quartier		Semoule
Yaourt nature	Comté AOP	Yaourt nature	Saint-Nectaire AOP	Fromage blanc
Poire au chocolat	Crème dessert au caramel	Orange	Biscuit roulé à la confiture de fraise	Clémentine
Déjeuner Végétarien				
Céleri rémoulade	Tarte au fromage	Haricots verts persillés	Chou-fleur vinaigrette	Carottes râpées, cœur de palmier vinaigrette
Pané fromager	Galette boulghour, haricots rouges et poivrons	Cake aux asperges vertes, fondue de tomates	Parmentier égréné végétarien	Couscous végétarien, boulettes de lentilles
Polenta	Farfalles	Pommes de terre quartier		Semoule
Yaourt nature	Comté AOP	Yaourt nature	Saint-Nectaire AOP	Fromage blanc
Poire au chocolat	Crème dessert au caramel	Orange	Biscuit roulé à la confiture de fraise	Clémentine

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements

Le boulanger local est Le Fournil du Chablais

CETTE SEMAINE, LE CHEF VOUS PROPOSE ...

lundi 3 février 2025	mardi 4 février 2025	mercredi 5 février 2025	jeudi 6 février 2025	vendredi 7 février 2025
Déjeuner				
Lentilles vinaigrette	Haricots verts persillés	Salade de maïs, fromage de brebis et olives	Betteraves	Fromage de tête *ou* Terrine de légumes
Crousti'fromage	Parmentier à l'effiloché de porc *ou* Œuf sauce béchamel	Cuisse de poulet sauce suprême	Croque Monsieur *ou* Croque Monsieur au fromage	Filet de colin sauce curry
Carottes à la crème	Fromage blanc	Pommes noisette	Chou-fleur à la béchamel	Coudes rayés
Munster AOP	Mini chou vanille/chocolat	Saint-Môret	Tomme de Savoie	Yaourt nature
Pomme bicolore		Fromage blanc à la crème de marron	Gâteau au yaourt aux poires	Salade de fruits
Déjeuner Végétarien				
Lentilles vinaigrette	Haricots verts persillés	Salade de maïs, fromage de brebis et olives	Betteraves	Terrine de légumes
Crousti'fromage	Œuf sauce béchamel	Boulettes de lentilles	Croque Monsieur au fromage	Galette de haricots rouges
Carottes à la crème	Purée de butternut	Pommes noisette	Chou-fleur à la béchamel	Coudes rayés
Munster AOP	Fromage blanc	Saint-Môret	Tomme de Savoie	Yaourt nature
Pomme bicolore	Mini chou vanille/chocolat	Fromage blanc à la crème de marron	Gâteau au yaourt aux poires	Salade de fruits

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements

Le boulanger local est Le Fournil du Chablais