

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
Sauté de dinde aux champignons
Chou-fleur à la béchamel
Pont-l'Evêque AOP
Compote de pommes

Haricots verts vinaigrette
Penne, brunoise de légumes béchamel, emmental et ciboulette
Yaourt aux fruits
Banane

Œuf dur à la mayonnaise
Emincé de bœuf à la moutarde
Purée
Comté AOP
Crème dessert à la vanille

Céleri rémoulade
Rôti de porc ou Carré boughour
Pommes noisette
Yaourt nature
Galette des Rois

Salade de pois chiches à la coriandre
Steak haché sauce tomate
Riz créole
Tomme grise
Clémentine



Déjeuner Végétarien

Taboulé de butternut et fromage de brebis
Galette de lentilles vertes bio
Chou-fleur à la béchamel
Pont-l'Evêque
Compote de pommes

Haricots verts vinaigrette
Penne, brunoise de légumes béchamel, emmental et ciboulette
Yaourt aux fruits
Banane

Œuf dur à la mayonnaise
Quiche au camembert
Purée
Comté
Crème dessert à la vanille

Céleri rémoulade
Carré boughour, épeautre et légumes bio
Pommes noisette
Yaourt nature
Galette des Rois

Salade de pois chiches à la coriandre
Quenelles natures sauce tomate
Riz créole
Tomme grise
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

<p>Feuilleté au fromage</p> <p> Emincé de porc <i>ou</i> Pané fromager </p> <p>Brocolis</p> <p>Saint-Môret </p> <p>Liégeois à la vanille</p>	<p>Salade mexicaine</p> <p>Macaronis champignon, béchamel, emmental</p> <p>Cantal AOP </p> <p>Beignet au chocolat</p>	<p>Salade d'endives</p> <p>Hachis Parmentier</p> <p>-</p> <p>Munster AOP </p> <p>Yaourt aux fruits</p>	<p> Pâté de campagne <i>ou</i> Terrine de légumes</p> <p>Filet de poulet au romarin </p> <p>Riz créole </p> <p>Yaourt nature </p> <p>Clémentine</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Sauté de veau aux champignons </p> <p>Polenta</p> <p>Comté AOP </p> <p>Flognarde aux poires</p>
---	--	---	---	--

Déjeuner Végétarien

<p>Feuilleté au fromage</p> <p>Pané fromager</p> <p>Brocolis</p> <p>Saint-Môret </p> <p>Liégeois à la vanille</p>	<p>Salade mexicaine</p> <p>Macaronis champignon, béchamel, emmental</p> <p>Cantal AOP </p> <p>Beignet au chocolat</p>	<p>Salade d'endives</p> <p>Hachis Parmentier végétarien</p> <p>-</p> <p>Munster AOP </p> <p>Yaourt aux fruits</p>	<p>Terrine de légumes</p> <p>Cake poireau, fromage et noix</p> <p>Riz créole </p> <p>Yaourt nature </p> <p>Clémentine</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Galette de haricots rouges bio </p> <p>Polenta</p> <p>Comté AOP </p> <p>Flognarde aux poires</p>
--	--	--	---	---

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

Emincé de bœuf
marengo 

Semoule


Yaourt nature 

Compote de pommes

Tarte au fromage

Chili sin carne

Riz

Pont-l'Evêque AOP 


Poire



Cervelas *ou*
Terrine de légumes


Quenelles natures sauce mornay

Epinards à la béchamel

Fromage blanc 

Clémentine

Carottes râpées

 Rougail de saucisse *ou*
Galette de lentilles vertes bio

Purée

Abondance

Mousse banane/chocolat

Batavia, emmental vinaigrette

Filet de colin sauce citron

Petits pois - Carottes

Coulommiers

Gaufre

Déjeuner Végétarien

Chou blanc vinaigrette

Boulettes de soja à la tomate

Semoule

Yaourt nature 

Compote de pommes

Tarte au fromage

Chili sin carne

Riz

Pont-l'Evêque AOP 

Poire

Terrine de légumes

Quenelles natures sauce mornay

Epinards à la béchamel

Fromage blanc 

Clémentine

Carottes râpées

Galette de lentilles vertes bio

Purée

Abondance

Mousse banane/chocolat

Batavia, emmental vinaigrette

Feuilleté aux 4 fromages

Petits pois - Carottes

Coulommiers

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

Rôti de bœuf
sauce poivre



Polenta

Yaourt nature



Poire au chocolat



Quiche lorraine *ou*
Tarte au fromage

Thon sauce safrane

Farfalles

Comté AOP



Crème dessert au caramel

Haricots verts persillés

Emincé de porc au paprika *ou*
Cake aux asperges vertes



Pommes de terre quartier

Yaourt nature



Orange

Chou-fleur vinaigrette

Parmentier égréné végétarien



Saint-Nectaire AOP



Biscuit roulé à la
confiture de fraise

Carottes râpées, cœur de palmier
vinaigrette

Couscous merguez et
pilon de poulet

Semoule

Fromage blanc

Clémentine



Déjeuner Végétarien

Céleri rémoulade

Pané fromager

Polenta

Yaourt nature



Poire au chocolat

Tarte au fromage

Galette boulghour, haricots rouges et
poivrons

Farfalles

Comté AOP



Crème dessert au caramel

Haricots verts persillés

Cake aux asperges vertes,
fondue de tomates

Pommes de terre quartier

Yaourt nature



Orange

Chou-fleur vinaigrette

Parmentier égréné végétarien



Saint-Nectaire AOP



Biscuit roulé à la
confiture de fraise

Carottes râpées, cœur de palmier
vinaigrette

Couscous végétarien, boulettes
de lentilles

Semoule

Fromage blanc

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

Crousti'fromage

Carottes à la crème



Munster AOP



Pomme bicolore

Haricots verts persillés



Parmentier à l'effiloché de porc *ou*
Œuf sauce béchamel

Fromage blanc



Mini chou vanille/chocolat

Salade de maïs, fromage de brebis
et olives

Cuisse de poulet sauce suprême

Pommes noisette

Saint-Môret



Fromage blanc à la crème de marron

Betteraves



Croque Monsieur *ou*
Croque Monsieur au fromage

Chou-fleur à la béchamel

Tomme de Savoie

Gâteau au yaourt aux poires



Fromage de tête *ou*
Terrine de légumes

Filet de colin sauce curry

Coudes rayés

Yaourt nature



Salade de fruits

Déjeuner Végétarien

Lentilles vinaigrette

Crousti'fromage

Carottes à la crème



Munster AOP



Pomme bicolore

Haricots verts persillés

Œuf sauce béchamel

Purée de butternut

Fromage blanc



Mini chou vanille/chocolat

Salade de maïs, fromage de brebis
et olives

Boulettes de lentilles



Pommes noisette

Saint-Môret



Fromage blanc à la crème de marron

Betteraves

Croque Monsieur au fromage

Chou-fleur à la béchamel

Tomme de Savoie

Gâteau au yaourt aux poires

Terrine de légumes

Galette de haricots
rouges



Coudes rayés

Yaourt nature



Salade de fruits

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements



Le boulanger local est Le Fournil du Chablais