

CETTE SEMAINE, LE CHEF VOUS PROPOSE ...



lundi 25 novembre 2024











mardi 26 novembre 2024

mercredi 27 novembre 2024









jeudi 28 novembre 2024

vendredi 29 novembre 2024

Déjeuner

<p>Salade de blé, carottes et ciboulette</p> <p> Côte de porc échine <i>ou</i> Pané de blé</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Yaourt nature </p> <p>Banane</p>	<p>Brocolis vinaigrette aux olives noires</p> <p>Sauce façon bolognaise</p> <p>Spaghettis </p> <p>Cantal AOP </p> <p>Compote de pommes allégée en sucre</p>	<p> Pâté forestier - Cornichons <i>ou</i> Terrine de légumes</p> <p>Haut de cuisse de poulet au jus</p> <p>Carottes en rondelles </p> <p>Bleu</p> <p>Fromage blanc aux fruits</p>	<p>Feuilleté au fromage fondu</p> <p>Filet de colin sauce américaine</p> <p>Semoule de blé </p> <p>Camembert </p> <p>Eclair parfum chocolat DCG</p>	<p>Champignons à la grecque</p> <p>Crozets, reblochon et oignons </p> <p>Fromage blanc </p> <p>Orange</p>
---	---	--	---	---

Déjeuner Végétarien

<p>Salade de blé, carottes et ciboulette</p> <p>Pané de blé, épinards et emmental</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Yaourt nature </p> <p>Banane</p>	<p>Brocolis vinaigrette aux olives noires</p> <p>Galette de soja à la tomate</p> <p>Spaghettis </p> <p>Cantal AOP </p> <p>Compote de pommes allégée en sucre</p>	<p>Terrine de légumes</p> <p>Pané de fromage à l'emmental</p> <p>Carottes en rondelles </p> <p>Bleu</p> <p>Fromage blanc aux fruits</p>	<p>Feuilleté au fromage fondu</p> <p>Œufs durs à la moutarde gratinés à l'emmental</p> <p>Semoule de blé </p> <p>Camembert </p> <p>Eclair parfum chocolat DCG</p>	<p>Champignons à la grecque</p> <p>Crozets, reblochon et oignons </p> <p>Fromage blanc </p> <p>Orange</p>
---	--	--	---	---

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements



Le boulanger local est Le Fournil du Chablais

CETTE SEMAINE, LE CHEF VOUS PROPOSE ...



lundi 2 décembre 2024


mardi 3 décembre 2024



mercredi 4 décembre 2024


jeudi 5 décembre 2024


vendredi 6 décembre 2024

Déjeuner

Chou rouge
à la vinaigrette
Filet de poulet au romarin
Mélange aux 5 céréales
Saint-Nectaire AOP 
Clémentine



Terrine de légumes
à la sauce tomate
Estouffade de bœuf VF 
aux 4 épices
Pommes noisettes
Comté AOP 
Yaourt aux fruits


Houmous et son toast
(pois chiches au cumin et sésame)
Filet de colin d'Alaska
sauce citron
Brunoise de légumes
Camembert 
Salade de fruits Acapulco


Coleslaw aux raisins secs
Pané de fromage
à l'emmental
Riz aux petits pois
Yaourt nature 
Clafoutis aux poires


Haricots verts
à la vinaigrette
 Diots de Savoie ou
Galette de lentilles 
Brisures de chou-fleur
Fromage frais 
Saint-Môret
Compote de pommes et pêches
allégée en sucre



Déjeuner Végétarien

Chou rouge
à la vinaigrette
Carré boulgour, épeautre et
légumes bio à la sauce tomate 
Mélange aux 5 céréales
Saint-Nectaire AOP 
Clémentine

Terrine de légumes
à la sauce tomate
Galette de soja à la tomate
Pommes noisettes
Comté AOP 
Yaourt aux fruits

Houmous et son toast
(pois chiches au cumin et sésame)
Feuilleté gourmand aux 4 fromages
Brunoise de légumes
Camembert 
Salade de fruits Acapulco

Coleslaw aux raisins secs
Pané de fromage
à l'emmental
Riz aux petits pois
Yaourt nature 
Clafoutis aux poires

Haricots verts
à la vinaigrette
Galette de lentilles vertes bio
aux carottes et oignons 
Brisures de chou-fleur
Fromage frais 
Saint-Môret
Compote de pommes et pêches
allégée en sucre

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements



Le boulanger local est Le Fournil du Chablais

CETTE SEMAINE, LE CHEF VOUS PROPOSE ...



lundi 9 décembre 2024









mardi 10 décembre 2024

mercredi 11 décembre 2024








jeudi 12 décembre 2024

vendredi 13 décembre 2024

Déjeuner

<p>Taboulé</p> <p>Boulettes de dinde aux épices douces sauce tomate</p> <p>Carottes en rondelles </p> <p>Gouda</p> <p>Liégeois au chocolat</p>	<p>Salade chinoise (chou blanc, carotte, haricot mungo, maïs)</p> <p>Sauce safranée au thon et à la brunoise de légumes</p> <p>Penne rigate </p> <p>Tomme grise</p> <p>Compote de poires allégée en sucre</p>	<p>Salade de pommes de terre mimosa </p> <p>Rôti de porc VF  au jus corsé <i>ou</i> Pané à l'emmental</p> <p>Polenta</p> <p>Camembert </p> <p>Crème dessert au caramel</p>	<p>Œufs durs à la mayonnaise </p> <p>Parmentier égréné végétarien  pois, tomates, carottes</p> <p>Bleu</p> <p>Tarte aux pommes</p>	<p>Carottes râpées sauce vinaigrette</p> <p>Haut de cuisse de poulet au jus de volaille</p> <p>Purée de potiron</p> <p>Yaourt nature </p> <p>Clémentine</p>
---	--	--	--	--

Déjeuner Végétarien

<p>Taboulé</p> <p>Pané de blé, emmental, épinards et graines</p> <p>Carottes en rondelles </p> <p>Gouda</p> <p>Liégeois au chocolat</p>	<p>Salade chinoise (chou blanc, carotte, haricot mungo, maïs)</p> <p>Cake au poireau, fromage italien et noix - Crème à la ciboulette</p> <p>Penne rigate </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Compote de poires allégée en sucre</p>	<p>Salade de pommes de terre mimosa</p> <p>Pané à l'emmental</p> <p>Polenta</p> <p>Camembert </p> <p>Crème dessert au caramel</p>	<p>Œufs durs à la mayonnaise </p> <p>Parmentier égréné végétarien  pois, tomates, carottes</p> <p>Bleu</p> <p>Tarte aux pommes</p>	<p>Carottes râpées sauce vinaigrette</p> <p>Galette de haricots rouges bio  aux légumes (poivrons, chou-fleur, oignons)</p> <p>Purée de potiron</p> <p>Yaourt nature </p> <p>Clémentine</p>
--	---	--	---	---

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements



Le boulanger local est Le Fournil du Chablais