

CETTE SEMAINE, LE CHEF VOUS PROPOSE ...



lundi 25 août 2025

mardi 26 août 2025

mercredi 27 août 2025

jeudi 28 août 2025

vendredi 29 août 2025

Déjeuner

Haricots verts vianigrette

Raviolis

Saint-Paulin

Compote de pommes

Tarte au fromage

Pané fromager

Riz bio



Fromage blanc bio



Pastèque

Betterave vinaigrette

Bolognaise
Egréné de bœuf bio



Spaghettis bio



Tomme de Savoie



Eclair au chocolat

Concombre façon tzatziki

Filet de poulet au romarin

Semoule bio



Edam

Abricots

Déjeuner Végétarien

Haricots verts vianigrette

Galette à la tomate

Purée

Saint-Paulin

Compote de pommes

Tarte au fromage

Pané fromager

Riz bio



Fromage blanc bio



Pastèque

Betterave vinaigrette

Bolognaise
Egréné végétarien bio



Spaghettis bio



Tomme de Savoie



Eclair au chocolat

Concombre façon tzatziki

Quenelles à la béchamel

Semoule bio



Edam

Abricots

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements



Le boulanger local est Le Fournil du Chablais

CETTE SEMAINE, LE CHEF VOUS PROPOSE ...



lundi 1 septembre 2025

mardi 2 septembre 2025

mercredi 3 septembre 2025

jeudi 4 septembre 2025

vendredi 5 septembre 2025

Déjeuner

Taboulé libanais

Emincé de bœuf marenge

Ratatouille

Tomme de Savoie



Abricots

Concombre façon tzatziki

Penne bio au pesto



Saint-Paulin

Mousse banane/chocolat

Betteraves à la vinaigrette



Saucisse de Toulouse *ou*
Falafels

Pommes de terre grenailles rôties

Fromage blanc bio



Salade de fruits

Carottes râpées bio



Chili con carne
Egréné bio



Riz bio



Yaourt nature bio



Cake framboise/spéculos

Tarte au fromage

Filet de poulet au romarin

Semoule bio



Coulommiers

Pêche

Déjeuner Végétarien

Taboulé libanais

Galette de haricots rouges

Ratatouille

Tomme de Savoie



Abricots

Concombre façon tzatziki

Penne bio au pesto



Saint-Paulin

Mousse banane/chocolat

Betteraves à la vinaigrette

Falafels

Pommes de terre grenailles rôties

Fromage blanc bio



Salade de fruits



Carottes râpées bio



Chili sin carne
Egréné végétarien bio



Riz bio



Yaourt nature bio



Cake framboise/spéculos

Tarte au fromage

Quenelles à la béchamel

Semoule bio



Coulommiers

Pêche

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements



Le boulanger local est Le Fournil du Chablais

CETTE SEMAINE, LE CHEF VOUS PROPOSE ...



lundi 8 septembre 2025

mardi 9 septembre 2025

mercredi 10 septembre 2025

jeudi 11 septembre 2025

vendredi 12 septembre 2025

Déjeuner

Salade de coquillettes
au comté AOP



Pané fromager

Courgettes fraîches
à l'huile d'olives

Fromage blanc bio



Abricots

Tomates bio mozzarella



Steak haché sauce tomate

Pommes de terre grenailles
rôties au thym

Fromage Montcadi

Yaourt aux fruits mixés

Terrine de légumes

Parmentier d'éffiloché de porc *ou*
Parmentier végétarien



Saint-Môret bio



Nectarine

Chou blanc bio
rémoulade



Sauté de dinde coco/curry

Riz bio



Yaourt nature bio



Lassi indien

Melon

Filet de lieu sauce citron

Purée de carottes

Tomme blanche

Cake aux amandes et au miel

Déjeuner Végétarien

Salade de coquillettes
au comté AOP



Pané fromager

Courgettes fraîches
à l'huile d'olives

Fromage blanc bio



Abricots

Tomates bio mozzarella

Galette de boulghour
Haricots rouges

Pommes de terre grenailles
rôties au thym

Fromage Montcadi

Yaourt aux fruits mixés

Terrine de légumes

Parmentier végétarien

Saint-Môret bio



Nectarine

Chou blanc bio
rémoulade



Galette de lentilles

Riz bio



Yaourt nature bio



Lassi indien

Melon

Œufs à la béchamel

Purée de carottes

Tomme blanche

Cake aux amandes et au miel

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements



Le boulanger local est Le Fournil du Chablais

CETTE SEMAINE, LE CHEF VOUS PROPOSE ...



lundi 15 septembre 2025

mardi 16 septembre 2025

mercredi 17 septembre 2025

jeudi 18 septembre 2025

vendredi 19 septembre 2025

Déjeuner

Salade mexicaine

Emincé de porc au paprika *ou*
 Pané de petits légumes

Haricots verts persillés

Yaourt nature bio 

Salade de fruits

Carottes râpées bio, chou blanc bio,
 haricots mungo, maïs

Filet de colin à l'aneth

Tomates - Courgettes sautées

Pont-l'Evêque AOP 

Pastèque

Semoule bio taboulé 

Cuisse de poulet
 Moutarde à l'ancienne

Purée

Saint-Paulin

Chou vanille/amande/chocolat

Tomates bio
 Feta - Basilic 

Piccata de poulet au citron

Spaghettis bio 

Emmental râpé

Tiramisu

Concombre à la crème

Riz bio - Butternut - Cheddar -
 Fromage italien

Tomme catalane

Mousse au fromage blanc citronné

Déjeuner Végétarien

Salade mexicaine

Pané de petits légumes

Haricots verts persillés

Yaourt nature bio 

Salade de fruits

Carottes râpées bio, chou blanc bio,
 haricots mungo, maïs

Bolognaise
 Egréné végétarien bio

Tomates - Courgettes sautées

Pont-l'Evêque AOP 

Pastèque

Semoule bio taboulé 

Quiche au camembert

Purée

Saint-Paulin

Chou vanille/amande/chocolat

Tomates bio
 Feta - Basilic 

Galette à la tomate

Spaghettis bio 

Emmental râpé

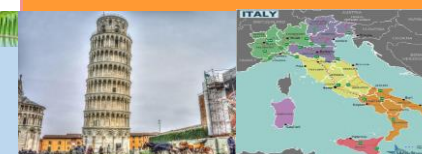
Tiramisu

Concombre à la crème

Riz bio - Butternut - Cheddar -
 Fromage italien

Tomme catalane

Mousse au fromage blanc citronné



Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements



Le boulanger local est Le Fournil du Chablais

CETTE SEMAINE, LE CHEF VOUS PROPOSE ...



lundi 22 septembre 2025

mardi 23 septembre 2025

mercredi 24 septembre 2025

jeudi 25 septembre 2025

vendredi 26 septembre 2025

Déjeuner

Haricots verts persillés

Boule de bœuf
à la sauce tomate

Purée de potiron

Yaourt nature bio



Pomme de Savoie

Tomates bio
Cœurs de palmier vinaigrette



Blanquette de la mer

Riz bio



Edam

Liégeois à la vanille

Endives bio au gouda



Lasagnes
Egréné de bœuf bio



Fromage blanc bio



Poires au sirop
Amandes grillées

Chou rouge - Raisin

Emincé de dinde au jus de volaille

Gratin de brocolis

Tomme de Savoie



Cake au chocolat

Salade mexicaine

Penne bio
Brunoise de légumes - Béchamel -
Emmental râpé bio



Saint-Môret bio



Compote de pêches

Déjeuner Végétarien

Haricots verts persillés

Boulettes de lentilles
à la sauce tomate

Purée de potiron

Yaourt nature bio



Pomme de Savoie

Tomates bio
Cœurs de palmier vinaigrette

Galette de légumes

Riz bio



Edam

Liégeois à la vanille

Endives bio au gouda



Lasagnes
Egréné végétarien bio



Fromage blanc bio



Poires au sirop
Amandes grillées

Chou rouge - Raisin

Pané de blé
Epinards - Emmental

Gratin de brocolis

Tomme de Savoie



Cake au chocolat

Salade mexicaine

Penne bio
Brunoise de légumes - Béchamel -
Emmental râpé bio



Saint-Môret bio



Compote de pêches

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements



Le boulanger local est Le Fournil du Chablais

CETTE SEMAINE, LE CHEF VOUS PROPOSE ...



lundi 29 septembre 2025

mardi 30 septembre 2025

mercredi 1 octobre 2025

jeudi 2 octobre 2025

vendredi 3 octobre 2025

Déjeuner

Salade de lentilles

Pané fromager

Jardinière de légumes

Brie

Poire

Chou-fleur
au vinaigre balsamique

Colin d'Alaska

Parmentier de poisson

Fromage blanc bio



Banane

Feuilleté au fromage

Steak haché
Sauce poivre

Riz bio



Camembert bio



Mousse au chocolat

Houmous

Emincé de bœuf façon marengo

Brocolis

Yaourt nature bio



Gâteau moelleux
au fromage blanc

Betteraves mimosa

Haut de cuisse de poulet
au jus de volaille

Coquillettes bio



Cantal

Yaourt aux fruits

Déjeuner Végétarien

Salade de lentilles

Pané fromager

Jardinière de légumes

Brie

Poire

Chou-fleur
au vinaigre balsamique

Galette de blé aux épinards

Poêlée de légumes

Fromage blanc bio



Banane

Feuilleté au fromage

Pané aux petits légumes

Riz bio



Camembert bio



Mousse au chocolat

Houmous

Pané de haricots rouges

Brocolis

Yaourt nature bio



Gâteau moelleux
au fromage blanc

Betteraves mimosa

Œufs durs à la béchamel

Coquillettes bio



Cantal

Yaourt aux fruits

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements



Le boulanger local est Le Fournil du Chablais

CETTE SEMAINE, LE CHEF VOUS PROPOSE ...



lundi 6 octobre 2025

mardi 7 octobre 2025

mercredi 8 octobre 2025

jeudi 9 octobre 2025

vendredi 10 octobre 2025

Déjeuner



Pâté de campagne *ou*
Terrine de légumes



Hachis Parmentier
Egréné de bœuf bio



Saint-Môret bio

Pomme de Savoie

Carottes bio, chou blanc bio
et raisins secs



Emincé de dinde aux champignons

Flageolets

Fromage blanc bio



Liégeois à la vanille

Brocolis vinaigrette



Côte de porc échine au thym *ou*
Galette de soja à la tomate

Lentilles

Mimolette

Compote de pêche

Macédoine de légumes

Chili sin carne

Riz bio



Comte AOP



Cake au citron

Coquillettes bio
au comté AOP



Filet de colin à l'oseille

Epinards à la crème

Yaourt nature bio



Salade de fruits

Déjeuner Végétarien

Terrine de légumes



Hachis Parmentier
Egréné végétarien bio



Saint-Môret bio

Pomme de Savoie

Carottes bio, chou blanc bio
et raisins secs



Boulettes de blé à l'épeautre

Flageolets

Fromage blanc bio



Liégeois à la vanille

Brocolis vinaigrette

Galette de soja à la tomate

Lentilles

Mimolette

Compote de pêche

Macédoine de légumes

Pané aux petits légumes

Riz bio



Comte AOP



Cake au citron

Coquillettes bio
au comté AOP



Feuilleté au fromage

Epinards à la crème

Yaourt nature bio



Salade de fruits

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements



Le boulanger local est Le Fournil du Chablais

CETTE SEMAINE, LE CHEF VOUS PROPOSE ...



lundi 13 octobre 2025

mardi 14 octobre 2025

mercredi 15 octobre 2025

jeudi 16 octobre 2025

vendredi 17 octobre 2025

Déjeuner

Carottes râpées bio
vinaigrette



Penne bio au pesto



Tomme catalane AOP



Crème caramel

Salade de pois chiches



é de porc moutarde à l'ancienne
ou Boulettes de lentilles

Haricots verts persillés

Yaourt nature bio



Ananas frais



Cervelas *ou*
Terrine de légumes

Cuisse de poulet

Riz bio



Camembert bio



Yaourt aux fruits

Semoule bio taboulé



Filet de merlu façon meunière

Purée de potiron

Cantal

Cake aux amandes et au miel

Endives bio
Croûtons et raisins secs



Tartiflette *ou*
Tartiflette végétarienne

Fromage blanc bio



Compote de pomme

Déjeuner Végétarien

Carottes râpées bio
vinaigrette



Penne bio au pesto



Tomme catalane AOP



Crème caramel

Salade de pois chiches

Boulettes de lentilles

Haricots verts persillés

Yaourt nature bio



Ananas frais

Terrine de légumes

Quenelles sauce béchamel

Riz bio



Camembert bio



Yaourt aux fruits

Semoule bio taboulé



Pané fromager

Purée de potiron



Cantal

Cake aux amandes et au miel

Endives bio
Croûtons et raisins secs



Tartiflette végétarienne

Fromage blanc bio



Compote de pomme

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements



Le boulanger local est Le Fournil du Chablais