

# 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



Brocolis sauce aux olives

Rougail de saucisse *ou*  
Galette de lentilles vertes bio

Purée

Abondance

Mousse banane/chocolat

Batavia, croûtons, 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

Brocolis sauce aux olives

Galette de lentilles vertes bio

Purée

Abondance

Mousse banane/chocolat

Batavia, croûtons, 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

Carottes râpées  
vinaigrette à l'orange  
Emincé de dinde  
aux agrumes et sauge

Riz créole

Edam

Cake au citron



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

Cœur de palmier, betteraves  
et maïs

Couscous merguez et  
pilon de poulet

Semoule



Fromage blanc



Clémentine

## Déjeuner Végétarien

Céleri rémoulade

Pané fromager

Polenta

Yaourt nature



Poire au chocolat

Carottes râpées  
vinaigrette à l'orange

Galette de haricots rouges bio

Riz créole

Edam

Cake au citron



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

Cœur de palmier, betteraves  
et maïs

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

Salade batavia vinaigrette

Galette de sarazin  
jambon - fromage

Yaourt aux fruits

Crêpe au chocolat

Lentilles vinaigrette

Crousti'fromage

Carottes à la crème



Munster AOP



Pomme bicolore

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

Salade batavia vinaigrette

Galette de sarazin  
jambon - fromage

Yaourt aux fruits

Crêpe au chocolat

Lentilles vinaigrette

Crousti'fromage

Carottes à la crème



Munster AOP



Pomme bicolore

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