

CETTE SEMAINE, LE CHEF VOUS PROPOSE ...



lundi 20 octobre 2025

mardi 21 octobre 2025

mercredi 22 octobre 2025

jeudi 23 octobre 2025

vendredi 24 octobre 2025

Déjeuner

Haricots verts vinaigrette

Sauté de porc à la moutarde *ou*
 Saucisse végétale

Blé

Fromage blanc bio 

Banane

Feuilleté au fromage

Pané fromager

Jardinière de légumes

Gouda

Compote de pommes HVE

Coleslaw carottes
et chou blanc bio 

Filet de poisson sauce citron

Riz bio créole 

Saint-Môret bio 

Mousse au chocolat

Betteraves vinaigrette

Estouffade de bœuf au paprika

Pommes de terre grenailles

Yaourt nature bio 

Moelleux framboises spéculos

Endives bio aux pommes 

Filet de poulet au romarin

Flageolets

Comté AOP 

Salade de fruits

Déjeuner Végétarien

Haricots verts vinaigrette

Saucisse végétale

Blé

Fromage blanc bio 

Banane

Feuilleté au fromage

Pané fromager

Jardinière de légumes

Gouda

Compote de pommes HVE

Coleslaw carottes
et chou blanc bio 

Pané de blé aux épinards

Riz bio créole 

Saint-Môret bio 

Mousse au chocolat

Betteraves vinaigrette

Steack aux légumes

Pommes de terre grenailles

Yaourt nature bio 

Moelleux framboises spéculos

Endives bio aux pommes 

Boulettes de lentilles

Flageolets

Comté AOP 

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 27 octobre 2025

mardi 28 octobre 2025

mercredi 29 octobre 2025

jeudi 30 octobre 2025

vendredi 31 octobre 2025

Déjeuner

Chou rouge vinaigrette



Cordon bleu *ou*
Œufs durs à la béchamel

Gratin de chou-fleur

Yaourt aux fruits mixés

Poire au sirop
et amandes grillées

Taboulé libanais

Filet de poisson sauce aneth

Carottes bio



Tomme Catalane

Ananas frais

Tarte au fromage

Lasagnes à l'égrené
de bœuf bio



Chanteneige

Salade de fruits

Brocolis vinaigrette

Quenelles nature à la béchamel

Coquillettes bio



Fromage blanc bio



Cake au citron

Carottes râpées bio,
cœurs de palmier vinaigrette



Boules de bœuf

Semoule bio



Brie

Crème dessert bio
à la vanille



Déjeuner Végétarien

Chou rouge vinaigrette

Œufs durs à la béchamel

Gratin de chou-fleur

Yaourt aux fruits mixés

Poire au sirop
et amandes grillées

Taboulé libanais

Pané de légumes

Carottes bio



Tomme Catalane

Ananas frais

Tarte au fromage

Lasagnes à l'égrené
végétarien bio



Chanteneige

Salade de fruits

Brocolis vinaigrette

Quenelles nature à la béchamel

Coquillettes bio



Fromage blanc bio



Cake au citron

Carottes râpées bio,
cœurs de palmier vinaigrette



Boules de lentilles

Semoule bio



Brie

Crème dessert bio
à la vanille



Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements



Le boulanger local est Le Fournil du Chablais

CETTE SEMAINE, LE CHEF VOUS PROPOSE ...



lundi 3 novembre 2025

mardi 4 novembre 2025

mercredi 5 novembre 2025

jeudi 6 novembre 2025

vendredi 7 novembre 2025

Déjeuner

Haricots verts vianigrette

Emincé de bœuf au paprika

Haricots blancs au jus

Yaourt nature bio



Clémentine

Houmous

Blanquette de la mer

Purée de butternut

Comté AOP



Mousse au chocolat

Batavia - Maïs vinaigrette



Saucisses de Strasbourg *ou*
Galette aux petits légumes

Gratin de pommes de terre

Camembert bio



Poire de Savoie

Chou-fleur
vinaigrette balsamique

Penne

Brunoise de légumes à la béchamel

Fromage carré fondu

Fromage à la crème de marron

Salade de riz bio
Maïs et œuf



Haut de cuisse de poulet
au jus de volaille

Brocolis

Tomme Catalane

Compote pommes - pêches

Déjeuner Végétarien

Haricots verts vianigrette

Pané de blé
Epinards - Emmental

Haricots blancs au jus

Yaourt nature bio



Clémentine

Houmous

Quenelles à la béchamel

Purée de butternut

Comté AOP



Mousse au chocolat

Batavia - Maïs vinaigrette

Galette aux petits légumes

Gratin de pommes de terre

Camembert bio



Poire de Savoie

Chou-fleur
vinaigrette balsamique

Penne

Brunoise de légumes à la béchamel

Fromage carré fondu

Fromage à la crème de marron

Salade de riz bio
Maïs et œuf



Feuilleté gourmand

Brocolis

Tomme Catalane

Compote pommes - pêches

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements



Le boulanger local est Le Fournil du Chablais

CETTE SEMAINE, LE CHEF VOUS PROPOSE ...



lundi 10 novembre 2025

mardi 11 novembre 2025

mercredi 12 novembre 2025

jeudi 13 novembre 2025

vendredi 14 novembre 2025

Déjeuner

Tarte au fromage

Parmentier à l'égrené
végétarien bio



Tomme grise

Banane

FÉRIÉ

Brocolis vinaigrette

Côte de porc échine au thym *ou*
Feuilleté au fromage



Purée de carottes

Fromage blanc bio



Pêche au sirop

Chou blanc bio vinaigrette



Bolognaise à l'égrené
de bœuf bio



Spaghettis bio



Fromage râpé bio



Tiramisu

Macédoine de légumes

Filet de colin à l'oseille

Riz bio



Saint-Môret bio



Pomme

Déjeuner Végétarien

Tarte au fromage

Parmentier à l'égrené
végétarien bio



Tomme grise

Banane

FÉRIÉ

Brocolis vinaigrette

Feuilleté au fromage

Purée de carottes

Fromage blanc bio



Pêche au sirop

Chou blanc bio vinaigrette



Bolognaise à l'égrené
végétarien bio



Spaghettis bio



Fromage râpé bio



Tiramisu

Macédoine de légumes

Pané fromager

Riz bio



Saint-Môret bio



Pomme

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements



Le boulanger local est Le Fournil du Chablais

CETTE SEMAINE, LE CHEF VOUS PROPOSE ...



lundi 17 novembre 2025

mardi 18 novembre 2025

mercredi 19 novembre 2025

jeudi 20 novembre 2025

vendredi 21 novembre 2025

Déjeuner

Salade de lentilles

Pané fromager

Jardinière de légumes

Brie

Pomme de Savoie

Chou-fleur vinaigrette

Parmentier de poisson

Fromage blanc bio



Banane

Feuilleté au fromage

Steack haché sauce poivre

Riz bio



Camembert bio



Mousse au chocolat

Houmous

Emincé de bœuf façon marengo

Brocolis

Tomme grise

Fromage blanc
copeaux de chocolat

Betteraves bio
vinaigrette



Haut de cuisse de poulet
au jus de volaille

Coquillettes bio



Cantal AOP



Yaourt aux fruits

Déjeuner Végétarien

Salade de lentilles

Pané fromager

Jardinière de légumes

Brie

Pomme de Savoie

Chou-fleur vinaigrette

Galette de blé aux épinards

Purée

Fromage blanc bio



Banane

Feuilleté au fromage

Steack de légumes

Riz bio



Camembert bio



Mousse au chocolat

Houmous

Pané de haricots rouges

Brocolis

Tomme grise

Fromage blanc
copeaux de chocolat

Betteraves bio
vinaigrette



Œufs durs à la béchamel

Coquillettes bio



Cantal AOP



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 24 novembre 2025

mardi 25 novembre 2025

mercredi 26 novembre 2025

jeudi 27 novembre 2025

vendredi 28 novembre 2025

Déjeuner



Pâté de campagne *ou*
Terrine de légumes



Hachis Parmentier
à l'égrené de bœuf bio



Saint-Môret bio

Poire de Savoie

Carottes bio, chou blanc bio
et raisin sec



Emincé de dinde aux champignons

Flageolets

Fromage blanc bio



Liégeois 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



Comté 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
à l'égrené végétarien bio



Saint-Môret bio

Poire de Savoie

Carottes bio, chou blanc bio
et raisin sec



Boulettes de blé
et à l'épeautre

Flageolets

Fromage blanc bio



Liégeois vanille

Brocolis vinaigrette

Galette de soja à la tomate

Lentilles

Mimolette

Compote de pêche

Macédoine de légumes

Chili sin carne

Riz bio



Comté 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 1 décembre 2025

mardi 2 décembre 2025

mercredi 3 décembre 2025

jeudi 4 décembre 2025

vendredi 5 décembre 2025

Déjeuner

Carottes râpées bio
vinaigrette



Penne bio au pesto



Tomme Catalane

Crème caramel

Salade de pois chiches



Sauté de porc à la 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

Gâteau amandes - miel

Endives bio
Croûtons - Raisins secs



Tartiflette *ou*
Tartiflette végétarienne

Fromage blanc bio



Compote de pommes

Déjeuner Végétarien

Carottes râpées bio
vinaigrette



Penne bio au pesto



Tomme Catalane

Crème caramel

Salade de pois chiches

Boulettes de lentilles

Haricots verts persillés

Yaourt nature bio



Ananas frais

Terrine de légumes

Quenelle sauce béchamel

Riz bio



Camembert bio



Yaourt aux fruits

Semoule bio taboulé



Pané fromager

Purée de potiron

Cantal

Gâteau amandes - miel

Endives bio
Croûtons - Raisins secs



Tartiflette végétarienne

Fromage blanc bio



Compote de pommes

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements



Le boulanger local est Le Fournil du Chablais