

# CETTE SEMAINE, LE CHEF VOUS PROPOSE ...



lundi 1 juin 2026

mardi 2 juin 2026

mercredi 3 juin 2026

jeudi 4 juin 2026

vendredi 5 juin 2026

## Déjeuner

## Animation créole

Taboulé libanais

Betterave bio vinaigrette 

Salade de tomates - maïs

Accras de morue

Batavia - Croûtons

Steak haché sauce poivre

Blanquette de la mer


Haut de cuisse de poulet rôti  
au jus de volaille




Rougail saucisse *ou*  
Saucisse végétale

Nuggets à l'emmental

Haricots verts persillés

Coquillettes bio 

Semoule bio 

Riz créole bio 

Purée de courgettes

Brie

Tomme

Mimolette

Fromage blanc bio  
aux figues 

Saint-Môret bio 

Compote de pommes

Salade de fruits

Crème dessert caramel

Gâteau coco - ananas

Crème pâtissière  
Fromage blanc - Spéculoos



## Déjeuner Végétarien

Taboulé libanais

Betterave bio vinaigrette 

Salade de tomates - maïs

Accras de morue

Batavia - Croûtons

Steak de légumes


Feuilleté gourmand


Omelette au fromage

Rougail saucisse végétale

Nuggets à l'emmental

Haricots verts persillés

Coquillettes bio 

Semoule bio 

Riz créole bio 

Purée de courgettes

Brie

Tomme

Mimolette

Fromage blanc bio  
aux figues 

Saint-Môret bio 

Compote de pommes

Salade de fruits

Crème dessert caramel

Gâteau coco - ananas

Crème pâtissière  
Fromage blanc - Spéculoos

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements



Le boulanger local est Le Fournil du Chablais

# CETTE SEMAINE, LE CHEF VOUS PROPOSE ...



lundi 8 juin 2026







mardi 9 juin 2026

mercredi 10 juin 2026





jeudi 11 juin 2026

vendredi 12 juin 2026

## Déjeuner

Macédoine	Feuilleté au fromage	Coleslaw carottes et chou blanc bio au raisin 	Salade de blé Tomate - Concombre	Tomates bio Cœurs de palmier 
Pané fromager	Piccata de poulet	Rôti de porc sauce chasseur <i>ou</i> Quenelles à la béchamel 	Filet de colin sauce citron	Bolognaise égrené de bœuf VF bio 
Gratin de pommes de terre	Riz bio 	Pommes de terre grenailles	Ratatouille	Spaghettis
Tomme grise	Saint-Paulin	Fromage blanc bio 	Mimolette	Fromage râpé
Yaourt aux fruits	Banane	Liégeois vanille - caramel	Gâteau moelleux au citron	Abricots

## Déjeuner Végétarien

Macédoine	Feuilleté au fromage	Coleslaw carottes et chou blanc bio au raisin 	Salade de blé Tomate - Concombre	Tomates bio Cœurs de palmier 
Pané fromager	Filet végétarien	Quenelles à la béchamel	Quiche à la tomme	Bolognaise égrené végétarien
Gratin de pommes de terre	Riz bio 	Pommes de terre grenailles	Ratatouille	Spaghettis
Tomme grise	Saint-Paulin	Fromage blanc bio 	Mimolette	Fromage râpé
Yaourt aux fruits	Banane	Liégeois vanille - caramel	Gâteau moelleux au citron	Abricots

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements



Le boulanger local est Le Fournil du Chablais

# CETTE SEMAINE, LE CHEF VOUS PROPOSE ...



lundi 15 juin 2026












mardi 16 juin 2026

mercredi 17 juin 2026









jeudi 18 juin 2026

vendredi 19 juin 2026

## Déjeuner

 Coquillettes bio au comté AOP  Boulettes de bœuf à la tomate Gratin de courgettes Yaourt nature bio  Compote pomme - pêche	 Concombre façon tzatziki  Emincé de porc au paprika <i>ou</i> Emincé végétarien au paprika Semoule bio  Saint-Paulin Yaourt aux fruits mixés	 Terrine de campagne <i>ou</i> Terrine de légumes Filet de poisson meunière Pommes boulangères Fromage blanc bio  Salade de fruits	Haricots verts - maïs vinaigrette Chili sin carne Riz bio  Tomme blanche Cake coco - framboise	Tarte au fromage Cordon bleu Coquillettes bio  Saint-Môret bio  Pêche
--	---	--	---	---

## Déjeuner Végétarien

 Coquillettes bio au comté AOP  Boulettes végétariennes à la tomate Gratin de courgettes Yaourt nature bio  Compote pomme - pêche	Concombre façon tzatziki Emincé végétarien au paprika Semoule bio  Saint-Paulin Yaourt aux fruits mixés	Terrine de légumes Falafels Pommes boulangères Fromage blanc bio  Salade de fruits	Haricots verts - maïs vinaigrette Chili sin carne Riz bio  Tomme blanche Cake coco - framboise	Tarte au fromage Quenelles à la béchamel Coquillettes bio  Saint-Môret bio  Pêche
--	--	---	---	---

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements



Le boulanger local est Le Fournil du Chablais

# CETTE SEMAINE, LE CHEF VOUS PROPOSE ...



lundi 22 juin 2026

mardi 23 juin 2026

mercredi 24 juin 2026

jeudi 25 juin 2026

vendredi 26 juin 2026

## Déjeuner

Brocoli vinaigrette aux olives

Nuggets à l'emmental


Gratin de pommes de terre

Brie

Abricots

Terrine de légumes

Jambon grillé fumé sauce Madère *ou*  
Galette de boulgour haricots rouges

Penne rigate bio 


Fromage râpé

Yaourt aux fruits mixés

Tomates mozzarella



Parmentier à l'effiloché de porc *ou*  
Parmentier végétarien

Yaourt nature bio 

Nectarine

Houmous

Emincé de poulet coco/curry

Riz thaï

Saint-Môret bio 

Lassi indien

Melon

Filet de colin sauce Américaine

Semoule bio 

Tomme blanche

Cake amandes - miel

## Déjeuner Végétarien

Brocoli vinaigrette aux olives

Nuggets à l'emmental


Gratin de pommes de terre

Brie

Abricots

Terrine de légumes

Galette de boulgour  
haricots rouges


Penne rigate bio 

Fromage râpé

Yaourt aux fruits mixés

Tomates mozzarella

Parmentier végétarien

Yaourt nature bio 

Nectarine

Houmous

Emincé végétarien coco/curry


Riz thaï

Saint-Môret bio 

Lassi indien

Melon

Œufs à la béchamel

Semoule bio 

Tomme blanche

Cake amandes - miel



Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements



Le boulanger local est Le Fournil du Chablais

# CETTE SEMAINE, LE CHEF VOUS PROPOSE ...



lundi 29 juin 2026

mardi 30 juin 2026

mercredi 1 juillet 2026

jeudi 2 juillet 2026

vendredi 3 juillet 2026

## Déjeuner

Salade mexicaine


Piccata de poulet

Gratin de courgettes

Cantal AOP 

Salade de fruits

Feuilleté au fromage

Parmentier végétarien bio 

Tomme grise

Liégeois à la vanille



Cervelas *ou*  
Terrine de légumes

Cuisse de poulet  
moutarde à l'ancienne

Pommes de terre grenailles rôties


Saint-Paulin

Pêche


Tomates - maïs vinaigrette

Filet de colin d'Alaska à l'aneth

Riz bio 

Fromage blanc bio 

Beignet chocolat noisette

Coleslaw carottes  
et chou blanc bio 

Bolognaise

Spaghettis bio 

Fromage râpé

Pastèque

## Déjeuner Végétarien

Salade mexicaine

Galette boulgour - pois chiches -  
emmental

Gratin de courgettes

Cantal AOP 

Salade de fruits

Feuilleté au fromage

Parmentier végétarien bio 

Tomme grise

Liégeois à la vanille

Terrine de légumes

Quiche au camembert

Pommes de terre grenailles rôties


Saint-Paulin

Pêche


Tomates - maïs vinaigrette

Pané aux petits légumes


Riz bio 

Fromage blanc bio 

Beignet chocolat noisette

Coleslaw carottes  
et chou blanc bio 

Bolognaise végé

Spaghettis bio 

Fromage râpé

Pastèque

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements



Le boulanger local est Le Fournil du Chablais