

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

Clémentine

Chou-fleur vinaigrette

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

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

Clémentine

Chou-fleur vinaigrette

Galette de blé aux épinards

Purée

Fromage blanc bio



Banane

Feuilleté au fromage

Steak 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



Tarte au fromage

Penne bio
brunoise de légumes
à la béchamel

Fromage Montcadi

Liégeois au chocolat



Brocolis vinaigrette



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

Lentilles

Mimolette

Compote de pêches

Samoussa de légumes

Sauté de dinde
Curry coco tandoori

Riz bio



Cantal

Lassi mangue/coco

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



Tarte au fromage

Penne bio
brunoise de légumes
à la béchamel

Fromage Montcadi

Liégeois au chocolat



Brocolis vinaigrette

Galette de soja à la tomate

Lentilles

Mimolette

Compote de pêches

Samoussa de légumes

Galette de lentilles
Sauce curry coco tandoori

Riz bio



Cantal

Lassi mangue/coco

Coquillettes bio
au comté AOP



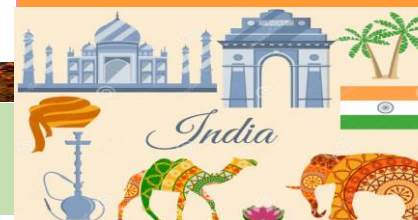
Feuilleté au fromage

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 AOP



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 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

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

CETTE SEMAINE, LE CHEF VOUS PROPOSE ...



lundi 8 décembre 2025

mardi 9 décembre 2025

mercredi 10 décembre 2025

jeudi 11 décembre 2025

vendredi 12 décembre 2025

Déjeuner

Haricots verts vinaigrette

Sauté de porc à la moutarde *ou*
 Saucisse végétale

Flageolets

Fromage blanc bio 

Banane

Coquillettes bio
au comté AOP 

Pané fromager

Jardinière de légumes

Gouda

Compote de pommes

Coleslaw carottes
et chou blanc bio 

Filet de poisson sauce citron

Riz bio créole 

Saint-Môret bio 

Crème dessert à la vanille

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

Penne bio 

Comté AOP 

Pomme de Savoie

Déjeuner Végétarien

Haricots verts vinaigrette

Saucisse végétale

Flageolets

Fromage blanc bio 

Banane

Coquillettes bio
au comté AOP 

Pané fromager

Jardinière de légumes

Gouda

Compote de pommes

Coleslaw carottes
et chou blanc bio 

Pané de blé aux épinards

Riz bio créole 

Saint-Môret bio 

Crème dessert à la vanille

Betteraves vinaigrette

Steak aux légumes

Pommes de terre grenailles

Yaourt nature bio 

Moelleux framboises spéculos

Endives bio aux pommes 

Boulettes de lentilles

Penne bio 

Comté AOP 

Pomme de Savoie

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements



Le boulanger local est Le Fournil du Chablais

CETTE SEMAINE, LE CHEF VOUS PROPOSE ...



lundi 15 décembre 2025

mardi 16 décembre 2025

mercredi 17 décembre 2025

jeudi 18 décembre 2025

vendredi 19 décembre 2025

Déjeuner

Repas de Noël

Chou rouge vinaigrette  Cordon bleu <i>ou</i> 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 Clémentine	Tarte au fromage Steak haché sauce tomate Semoule bio  Yaourt nature bio  Salade de fruits	Terrine au magret de canard fumé Rôti de dinde aux marrons sauce aux champignons Pommes de terre grenailles rôties à la graisse de canard Tomme de Savoie  Tiramisu - Clémentine Pain d'épices	Brocolis vinaigrette Quenelles natures à la béchamel Coquillettes bio  Saint-Môret bio  Compote de fruits
---	---	---	---	--

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 Clémentine	Tarte au fromage Steak de légumes Semoule bio  Yaourt nature bio  Salade de fruits	Samoussa de légumes Vol-au-vent végétarien Pommes de terre grenailles rôties Tomme de Savoie  Tiramisu - Clémentine Pain d'épices	Brocolis vinaigrette Quenelles natures à la béchamel Coquillettes bio  Saint-Môret bio  Compote 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 22 décembre 2025

mardi 23 décembre 2025

mercredi 24 décembre 2025

jeudi 25 décembre 2025

vendredi 26 décembre 2025

Déjeuner

Terrine de légumes

Hachis Parmentier
à l'égrené de bœuf bio



Mimolette

Poire au sirop

Macédoine de légumes

Filet de colin à l'oseille

Riz bio



Chanteneige

Compote de pêches

VACANCES

Déjeuner Végétarien

Terrine de légumes

Hachis Parmentier
à l'égrené végétarien bio



Mimolette

Poire au sirop

Macédoine de légumes

Feuilleté au fromage

Riz bio



Chanteneige

Compote de pêches

VACANCES

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements



Le boulanger local est Le Fournil du Chablais