

# CETTE SEMAINE, LE CHEF VOUS PROPOSE ...



lundi 9 février 2026

mardi 10 février 2026

mercredi 11 février 2026


jeudi 12 février 2026

vendredi 13 février 2026


## Déjeuner

Tarte aux 3 fromages

Penne - Brunoise de légumes à la béchamel

Saint-Môret bio 

Compote de pommes


Riz bio   
Carotte ciboulette curry

Cordon bleu

Haricots verts

Tomme blanche


Clémentine

Carottes râpées bio 




Merguez sauce tomate *ou*  
Quenelles à la béchamel

Semoule bio 

Yaourt nature bio 

Banane


Taboulé semoule bio 

Boulettes de kefta au paprika

Gratin de butternut

Yaourt aux fruits

Moelleux miel - amandes

Betteraves bio 

Filet de colin sauce américaine

Riz bio 


Camembert bio 

Mousse au chocolat


## Déjeuner Végétarien

Tarte aux 3 fromages

Penne - Brunoise de légumes à la béchamel

Saint-Môret bio 

Compote de pommes

Riz bio   
Carotte ciboulette curry

Steak de légumes


Haricots verts


Tomme blanche

Clémentine

Carottes râpées bio 

Quenelles à la béchamel

Semoule bio 

Yaourt nature bio 

Banane


Taboulé semoule bio 

Boule de lentilles au paprika

Gratin de butternut

Yaourt aux fruits

Moelleux miel - amandes

Betteraves bio 

Galette de blé aux épinards

Riz bio 

Camembert bio 

Mousse au chocolat

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements



Le boulanger local est Le Fournil du Chablais

# CETTE SEMAINE, LE CHEF VOUS PROPOSE ...



lundi 16 février 2026

mardi 17 février 2026

mercredi 18 février 2026

jeudi 19 février 2026

vendredi 20 février 2026

## Déjeuner

Coleslaw carottes bio  
et chou blanc bio



Pané formager

Boulghour à la sauce tomate

Edam

Riz au lait

Macédoine de légumes



Saucisse de Toulouse *ou*  
Galette de blé épinards - emmental

Lentilles

Yaourt aux fruits

Ananas



Cervelas *ou*  
Terrine de légumes

Lasagnes

Coulommiers

Compote pomme - pêche

Chou-fleur bio vinaigrette



Blanquette de la mer

Riz bio



Cantal AOP



Cake coco

Batavia - Croûtons



Tartiflette *ou*  
Tartiflette végétarienne

Fromage blanc bio



Pomme de Savoie

## Déjeuner Végétarien

Coleslaw carottes bio  
et chou blanc bio



Pané formager

Boulghour à la sauce tomate

Edam

Riz au lait

Macédoine de légumes

Galette de blé  
Epinards - Emmental

Lentilles

Yaourt aux fruits

Ananas

Terrine de légumes

Lasagnes égrené végétarien

Coulommiers

Compote pomme - pêche

Chou-fleur bio vinaigrette



Œufs à la béchamel

Riz bio



Cantal AOP



Cake coco

Batavia - Croûtons

Tartiflette végétarienne

Fromage blanc bio



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 23 février 2026

mardi 24 février 2026

mercredi 25 février 2026

jeudi 26 février 2026

vendredi 27 février 2026

## Déjeuner

Haricots verts vinaigrette

Emincé de dinde  
au jus de volaille

Gratin de butternut

Brie

Compote de fruits frais

Salade de lentilles

Crozets - Brunoise de légumes à la  
béchamel

Yaourt nature bio

Poire au sirop au chocolat

Céleri rémoulade

Filet de colin sauce citron

Riz bio

Gouda

Banane bio

Betteraves bio

Steak haché sauce tomate

Purée

Yaourt aux fruits

Gâteau au yaourt  
à la poire

Nouvel An chinois

Chou chinois - Carotte -  
Soja - Œuf - Sésame

Emincé de porc au caramel ou  
Emincé végétarien sauce soja

Riz thaï

Tomme grise

Mousse fromage blanc  
Litchi - Fruit de la passion



## Déjeuner Végétarien

Haricots verts vinaigrette

Pané fromager

Gratin de butternut

Brie

Compote de fruits frais

Salade de lentilles

Crozets - Brunoise de légumes à la  
béchamel

Yaourt nature bio

Poire au sirop au chocolat

Céleri rémoulade

Saucisse végétale

Riz bio

Gouda

Banane bio

Betteraves bio

Tarte aux 3 fromages

Purée

Yaourt aux fruits

Gâteau au yaourt  
à la poire

Chou chinois - Carotte -  
Soja - Œuf - Sésame

Emincé végétarien sauce soja

Riz thaï

Tomme grise

Mousse fromage blanc  
Litchi - Fruit de la passion

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements



Le boulanger local est Le Fournil du Chablais

# CETTE SEMAINE, LE CHEF VOUS PROPOSE ...



lundi 2 mars 2026

mardi 3 mars 2026

mercredi 4 mars 2026

jeudi 5 mars 2026

vendredi 6 mars 2026

## Déjeuner

Haricots rouges - Maïs  
en salade

Emincé de bœuf au paprika

Gratin dauphinois

Fromage Montcadi

Compote pomme - abricot

Feuilleté au fromage

Haut de cuisse de poulet  
aux champignons

Gratin de chou-fleur

Brie

Yaourt aux fruits



Pâté breton *ou*  
Terrine de légumes



Rôti de porc au thym *ou*  
Boulettes de lentilles

Riz bio



Yaourt nature bio



Beignet chocolat noisette

Chou blanc bio



Quenelles gratinées à la béchamel

Semoule bio



Fromage blanc bio



Cake au citron confit

Carottes râpées

Filet de poisson meunière

Coquillettes bio



Saint-Môret bio



Salade de fruits

## Déjeuner Végétarien

Haricots rouges - Maïs  
en salade

Steak de légumes

Gratin dauphinois

Fromage Montcadi

Compote pomme - abricot

Feuilleté au fromage

Pané de blé emmental

Gratin de chou-fleur

Brie

Yaourt aux fruits

Terrine de légumes

Boulettes de lentilles

Riz bio



Yaourt nature bio



Beignet chocolat noisette

Chou blanc bio



Quenelles gratinées à la béchamel

Semoule bio



Fromage blanc bio



Cake au citron confit

Carottes râpées

Pané de légumes

Coquillettes bio



Saint-Môret 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 9 mars 2026

mardi 10 mars 2026

mercredi 11 mars 2026

jeudi 12 mars 2026

vendredi 13 mars 2026

## Déjeuner

Betteraves bio



Chou rouge vinaigrette

Haricots verts en salade

Œufs durs mayonnaise

Céleri rave sauce au yaourt

Bolognaise  
égrené de bœuf bio



Blanquette de la mer



Saucisse de Toulouse *ou*  
Saucisse végétale

Chili sin carne

Sauté de poulet thym citron

Spaghettis bio



Purée

Flageolets

Riz bio



Blé

Fromage râpé

Gouda

Fromage blanc bio



Camembert bio



Yaourt aux fruits

Poire au sirop au chocolat

Salade de fruits

Crème dessert à la vanille

Crème pâtissière - Fromage blanc  
Spéculos

Tiramisu

## Déjeuner Végétarien

Betteraves bio



Chou rouge vinaigrette

Haricots verts en salade

Œufs durs mayonnaise

Céleri rave sauce au yaourt

Bolognaise  
égrené végétarien



Œufs durs à la béchamel

Saucisse végétale

Chili sin carne

Filet végétal

Spaghettis bio



Purée

Flageolets

Riz bio



Blé

Fromage râpé

Gouda

Fromage blanc bio



Camembert bio



Yaourt aux fruits

Poire au sirop au chocolat

Salade de fruits

Crème dessert à la vanille

Crème pâtissière - Fromage blanc  
Spéculos

Tiramisu

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements



Le boulanger local est Le Fournil du Chablais