

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



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



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

Bolognaise
égrené de bœuf bio



Blanquette de la mer

Spaghettis bio



Purée

Fromage râpé

Gouda

Poire au sirop au chocolat

Salade de fruits

Haricots verts en salade

Saucisse de Toulouse *ou*
Saucisse végétale

Flageolets

Fromage blanc bio

Crème dessert à la vanille

Œufs durs mayonnaise

Chili sin carne

Riz bio

Camembert bio

Crème pâtissière - Fromage blanc
Spéculos

Céleri rave sauce au yaourt

Sauté de poulet thym citron

Blé

Yaourt aux fruits

Tiramisu

Déjeuner Végétarien

Betteraves bio



Chou rouge vinaigrette

Bolognaise
égrené végétarien

Œufs durs à la béchamel

Spaghettis bio



Purée

Fromage râpé

Gouda

Poire au sirop au chocolat

Salade de fruits

Haricots verts en salade

Saucisse végétale

Flageolets

Fromage blanc bio

Crème dessert à la vanille

Œufs durs mayonnaise

Chili sin carne

Riz bio

Camembert bio

Crème pâtissière - Fromage blanc
Spéculos

Céleri rave sauce au yaourt

Filet végétal

Blé

Yaourt aux fruits

Tiramisu

