

CETTE SEMAINE, LE CHEF VOUS PROPOSE ...



lundi 20 avril 2026

mardi 21 avril 2026

mercredi 22 avril 2026

jeudi 23 avril 2026


vendredi 24 avril 2026

Déjeuner

Brocoli vinaigrette - Olives noires


Emincé de bœuf à la moutarde
à l'ancienne

Pommes de terre grenailles rôties
au romarin

Saint-Môret bio 

Mousse au chocolat

Tarte au fromage

Penne bio 

Brunoise de légumes à la béchamel


Yaourt aux fruits

Banane


Salade de riz
Ciboulette - Curry


Filet de colin meunière

Gratin de chou-fleur à la béchamel

Camembert bio 


Ananas

Carottes râpées bio 


 Parmentier d'effiloché de porc *ou*
Feuilleté gourmand

Gouda

Cake moelleux carotte - noisette
Schoko-Bons

Chou blanc bio vinaigrette
Raisin 

Paupiette de dinde
au jus de volaille

Riz bio 

Tomme blanche


Fromage blanc aux fruits

Déjeuner Végétarien

Brocoli vinaigrette - Olives noires


Pané de blé aux épinards

Pommes de terre grenailles rôties
au romarin

Saint-Môret bio 

Mousse au chocolat

Tarte au fromage

Penne bio 

Brunoise de légumes à la béchamel


Yaourt aux fruits

Banane

Salade de riz
Ciboulette - Curry

Boulettes de lentilles

Gratin de chou-fleur à la béchamel

Camembert bio 

Ananas


Carottes râpées bio 

Feuilleté gourmand


Purée

Gouda

Cake moelleux carotte - noisette
Schoko-Bons

Chou blanc bio vinaigrette
Raisin 

Quenelles natures gratinées

Riz bio 

Tomme blanche

Fromage blanc 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 27 avril 2026

mardi 28 avril 2026



mercredi 29 avril 2026

jeudi 30 avril 2026

vendredi 1 mai 2026


Déjeuner

Taboulé libanais
Steak haché sauce poivre
Haricots verts persillés
Brie
Compote pomme - banane

Betterave bio vinaigrette 
Nuggets emmental
Coquillettes bio 
Tomme
Salade de fruits




Saucisse de Strasbourg *ou*
Saucisse végétale

Riz bio 
Mimolette
Crème dessert caramel

Salade tomates - Maïs



Haut de cuisse de poulet rôti
au jus de volaille

Semoule bio 
Fromage blanc
Cake aux amandes et au miel


FÉRIÉ

Déjeuner Végétarien

Taboulé libanais
Steak de légumes
Haricots verts persillés
Brie
Compote pomme - banane


Betterave bio vinaigrette 
Nuggets emmental
Coquillettes bio 
Tomme
Salade de fruits

Chou rouge
Saucisse végétale

Riz bio 
Mimolette
Crème dessert caramel

Salade tomates - maïs

Omelette au fromage

Semoule bio 
Fromage blanc
Cake aux amandes et au miel

FÉRIÉ



CETTE SEMAINE, LE CHEF VOUS PROPOSE ...



lundi 4 mai 2026





mardi 5 mai 2026

mercredi 6 mai 2026




jeudi 7 mai 2026

vendredi 8 mai 2026

Déjeuner

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

Déjeuner Végétarien

Macédoine	Feuilleté au fromage	Coleslaw carottes et chou blanc bio au raisin 	Salade de blé Tomate - Concombre	FÉRIÉ
Pané fromager	Filet végétarien	Quenelles à la béchamel	Quiche à la tomate	
Gratin de pommes de terre	Riz bio 	Flageolets	Ratatouille	
Tomme grise	Saint-Paulin	Fromage blanc bio 	Mimolette	
Yaourt aux fruits	Banane	Liégeois vanille - caramel	Gâteau moelleux au citron	

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements



Le boulanger local est Le Fournil du Chablais

CETTE SEMAINE, LE CHEF VOUS PROPOSE ...



lundi 11 mai 2026

mardi 12 mai 2026

mercredi 13 mai 2026

jeudi 14 mai 2026

vendredi 15 mai 2026

Déjeuner

Samoussas de légumes



Colombo de porc *ou*
Galette de légumes

Semoule bio



Yaourt aux fruits

Compote pomme - pêche

Tarte au fromage

Parmentier à l'égrené
végétarien bio



Tomme blanche

Liégeois vanille



Pâté de campagne *ou*
Terrine de légumes

Steak haché à la sauce tomate



Spaghettis bio



Fromage râpé

Fromage blanc bio
à la crème de marrons

FÉRIÉ

Salade de riz au curry

Filet de merlu
à la crème de citron

Epinards

Brie

Eclair au chocolat

Déjeuner Végétarien

Samoussas de légumes

Galette de légumes

Semoule bio



Yaourt aux fruits

Compote pomme - pêche

Tarte au fromage

Parmentier à l'égrené
végétarien bio



Tomme blanche

Liégeois vanille

Terrine de légumes

Boulettes de lentilles sarazin

Spaghettis bio



Fromage râpé

Fromage blanc bio
à la crème de marrons

FÉRIÉ

Salade de riz au curry

Steak végétal

Epinards

Brie

Eclair 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 18 mai 2026

mardi 19 mai 2026

mercredi 20 mai 2026

jeudi 21 mai 2026

vendredi 22 mai 2026

Déjeuner

Haricots verts vinaigrette



Penne bio

Brunoise de légumes gratinés

Tomme

Fromage blanc aux fruits

Salade mexicaine

Filet de poulet au romarin

Polenta crémeuse

Yaourt aux fruits

Banane

Tomates vinaigrette balsamique

Filet de colin sauce nage

Semoule bio



Saint-Môret bio



Poire au chocolat

Batavia - Maïs

Bolognaise

Spaghettis bio



Fromage râpé

Cake aux noisettes

Œufs durs mayonnaise



Jambon fumé *ou*
Quiche aux légumes

Gratin de brocoli

Yaourt nature bio



Abricot

Déjeuner Végétarien

Haricots verts vinaigrette



Penne bio

Brunoise de légumes gratinés

Tomme

Fromage blanc aux fruits

Salade mexicaine

Quenelles gratinées

Polenta crémeuse

Yaourt aux fruits

Banane

Tomates vinaigrette balsamique

Pané aux petits légumes

Semoule bio



Saint-Môret bio



Poire au chocolat

Batavia - Maïs

Bolognaise VG



Spaghettis bio

Fromage râpé

Cake aux noisettes

Œufs durs mayonnaise

Quiche aux légumes

Gratin de brocoli

Yaourt nature bio



Abricot

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements



Le boulanger local est Le Fournil du Chablais

CETTE SEMAINE, LE CHEF VOUS PROPOSE ...



lundi 25 mai 2026

mardi 26 mai 2026

mercredi 27 mai 2026


jeudi 28 mai 2026


vendredi 29 mai 2026



Déjeuner

FÉRIÉ

Tarte au fromage
Pané fromager
Riz à la tomate
Tomme blanche
Compote pomme - banane

Salade de riz
Ciboulette - Curry
Filet de colin meunière
Gratin de chou-fleur à la béchamel
Camembert bio 
Ananas


Tomates - Maïs vinaigrette

Parmentier d'effiloché de porc *ou*
Feuilleté gourmand
Gouda
Cake aux pralines roses

Concombre sauce
au yaourt - aneth
Paupiette de dinde
au jus de volaille
Coquillettes bio 
Yaourt nature bio 
Salade de fruits



Déjeuner Végétarien

FÉRIÉ

Tarte au fromage
Pané fromager
Riz à la tomate
Tomme blanche
Compote pomme - banane

Salade de riz
Ciboulette - Curry
Boulettes de lentilles
Gratin de chou-fleur à la béchamel
Camembert bio 
Ananas

Tomates - Maïs vinaigrette
Feuilleté gourmand
Purée
Gouda
Cake aux pralines roses

Concombre sauce
au yaourt - aneth
Quenelles natures gratinées
Coquillettes bio 
Yaourt nature bio 
Salade de fruits

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements



Le boulanger local est Le Fournil du Chablais