

CETTE SEMAINE, LE CHEF VOUS PROPOSE ...



lundi 24 août 2026

mardi 25 août 2026

mercredi 26 août 2026

jeudi 27 août 2026

vendredi 28 août 2026

Déjeuner

Tarte au fromage

Raviolis

Tomme grise

Compote

Terrine de légumes

Aiguillettes de poulet

Semoule aux épices

Saint-Paulin

Beignet aux pommes

Tomates - Maïs vinaigrette

Filet de colin d'Alaska à l'aneth

Riz bio



Yaourt nature

Pêche

Coleslaw

Bolognaise végétarienne

Spaghettis bio



Fromage râpé

Pastèque

Déjeuner Végétarien

Tarte au fromage

Raviolis aux légumes

Tomme grise

Compote

Terrine de légumes

Quiche au fromage

Semoule aux épices

Saint-Paulin

Beignet aux pommes

Tomates - Maïs vinaigrette

Pané aux petits légumes

Riz bio



Yaourt nature

Pêche

Coleslaw

Bolognaise végétarienne

Spaghettis bio



Fromage râpé

Pastèque

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements



Le boulanger local est Le Fournil du Chablais

CETTE SEMAINE, LE CHEF VOUS PROPOSE ...



lundi 31 août 2026

mardi 1 septembre 2026

mercredi 2 septembre 2026

jeudi 3 septembre 2026

vendredi 4 septembre 2026

Déjeuner

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

Déjeuner Végétarien

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

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements



Le boulanger local est Le Fournil du Chablais

CETTE SEMAINE, LE CHEF VOUS PROPOSE ...



lundi 7 septembre 2026

mardi 8 septembre 2026

mercredi 9 septembre 2026

jeudi 10 septembre 2026

vendredi 11 septembre 2026

Déjeuner

Brocoli vinaigrette aux olives

Nuggets à l'emmental

Gratin de pommes de terre

Brie

Abricots

Feuilleté au fromage



Jambon grillé fumé sauce Madère *ou*
Galette boulghour - Haricots rouges

Penne rigate bio



Fromage râpé

Yaourt aux fruits mixés

Tomates mozzarella



Parmentier d'effiloché de porc *ou*
Parmentier végétarien

Yaourt nature bio



Nectarine

Houmous

Emincé de bœuf

Semoule bio



Saint-Môret bio



Cake au citron

Melon

Filet de merlu sauce safranée

Riz thaï

Tomme blanche

Lassi mangue - coco

Déjeuner Végétarien

Brocoli vinaigrette aux olives

Nuggets à l'emmental

Gratin de pommes de terre

Brie

Abricots

Feuilleté au fromage

Galette boulghour - Haricots rouges

Penne rigate bio



Fromage râpé

Yaourt aux fruits mixés

Tomates mozzarella

Parmentier végétarien

Yaourt nature bio



Nectarine

Houmous

Emincé végétarien

Semoule bio



Saint-Môret bio



Cake au citron

Melon

Œufs à la béchamel

Riz thaï

Tomme blanche

Lassi mangue - coco

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements



Le boulanger local est Le Fournil du Chablais

CETTE SEMAINE, LE CHEF VOUS PROPOSE ...



lundi 14 septembre 2026

mardi 15 septembre 2026

mercredi 16 septembre 2026

jeudi 17 septembre 2026

vendredi 18 septembre 2026

Déjeuner

Salade mexicaine

Piccata de poulet

Gratin de courgettes

Cantal AOP

Liégeois vanille

Salade de riz

Parmentier végétarien bio

Tomme grise

Salade de fruits



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

Tiramisu

Carottes et
chou blanc bio

Bolognaise

Spaghettis bio

Fromage râpé

Pastèque



Déjeuner Végétarien

Salade mexicaine

Galette boulghour - Pois chiches -
Emmental

Gratin de courgettes

Cantal AOP

Liégeois vanille

Salade de riz

Parmentier végétarien bio

Tomme grise

Salade de fruits

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

Tiramisu

Carottes et
chou blanc bio

Bolognaise végétarienne

Spaghettis bio

Fromage râpé

Pastèque



Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements



Le boulanger local est Le Fournil du Chablais

CETTE SEMAINE, LE CHEF VOUS PROPOSE ...



lundi 21 septembre 2026

mardi 22 septembre 2026

mercredi 23 septembre 2026

jeudi 24 septembre 2026

vendredi 25 septembre 2026

Déjeuner

Taboulé libanais

Steak haché sauce poivre

Coquillettes bio

Saint-Môret bio

Compote de pommes



Betteraves bio
vinaigrette

Haut de cuisse de poulet au jus de
volaille

Coquillettes bio

Montcadi

Fromage blanc aux fruits



Carottes râpées

Blanquette de la mer

Semoule bio

Yaourt aux fruits

Ananas



Salade de lentilles

Pané fromager

Riz bio à la tomate

Edam

Pomme de Savoie



Chou blanc aux raisins

Diots de la Ferme de Challonges ou
Saucisse végétarienne



Polenta crémeuse

Tomme de Savoie



Moelleux aux myrtilles



Déjeuner Végétarien

Taboulé libanais

Steak de légumes

Coquillettes bio

Saint-Môret bio

Compote de pommes



Betteraves bio
vinaigrette

Feuilleté gourmand

Coquillettes bio

Montcadi

Fromage blanc aux fruits



Carottes râpées

Omelette au fromage

Semoule bio

Yaourt aux fruits

Ananas



Salade de lentilles

Pané fromager

Riz bio à la tomate

Edam

Pomme de Savoie



Chou blanc aux raisins

Saucisse végétarienne

Polenta crémeuse

Tomme de Savoie



Moelleux aux myrtilles

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements



Le boulanger local est Le Fournil du Chablais

CETTE SEMAINE, LE CHEF VOUS PROPOSE ...



lundi 28 septembre 2026

mardi 29 septembre 2026

mercredi 30 septembre 2026

jeudi 1 octobre 2026

vendredi 2 octobre 2026

Déjeuner

Tarte au fromage	 Pâté Breton <i>ou</i> Terrine de légumes	 Betteraves bio - Pomme 	Taboulé	Brocoli vinaigrette aux olives
Quenelles natures Béchamel - Emmental	Piccata de poulet	Rôti de porc sauce chasseur <i>ou</i> Quenelles à la béchamel	Emincé de bœuf au paprika	Filet de colin sauce citron
Gratin de pommes de terre	Riz bio 	Lentilles	Penne bio 	Epinards
Brie	Saint-Paulin	Tomme grise	Emmental râpé	Yaourt nature bio 
Mousse au chocolat	Compote	Banane	Gâteau aux griottes	Pêche au sirop

Déjeuner Végétarien

Tarte au fromage	Terrine de légumes	Betteraves bio - Pomme 	Taboulé	Brocoli vinaigrette aux olives
Quenelles natures Béchamel - Emmental	Filet végétarien	Quenelles à la béchamel	Quiche à la tomate	Steak de légumes
Gratin de pommes de terre	Riz bio 	Lentilles	Penne bio 	Epinards
Brie	Saint-Paulin	Tomme grise	Emmental râpé	Yaourt nature bio 
Mousse au chocolat	Compote	Banane	Gâteau aux griottes	Pêche au sirop

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements



Le boulanger local est Le Fournil du Chablais

CETTE SEMAINE, LE CHEF VOUS PROPOSE ...



lundi 5 octobre 2026

mardi 6 octobre 2026

mercredi 7 octobre 2026

jeudi 8 octobre 2026

vendredi 9 octobre 2026

Déjeuner

Houmous

 Emincé de porc au paprika *ou*
Filet végétal

Semoule bio



Edam

Riz au lait

Carottes râpées

Boulettes de bœuf à la tomate

Boulghour bio



Yaourt nature bio



Poire



Pâté de campagne *ou*
Terrine de légumes

Filet de colin

Riz bio



Camembert bio



Compote

Céleri râpé au curry

Filet de poulet au romarin

Purée

Yaourt aux fruits

Tiramisu

Tarte aux légumes

Penne aux champignons

Coulommiers

Orange

Déjeuner Végétarien

Houmous

Filet végétal

Semoule bio



Edam

Riz au lait

Carottes râpées

Boulettes de lentilles à la tomate

Boulghour bio



Yaourt nature bio



Poire

Terrine de légumes

Galette de sarazin
Béchamel - Emmental

Riz bio



Camembert bio



Compote

Céleri râpé au curry

Pané pois chiches - Emmental

Purée

Yaourt aux fruits

Tiramisu

Tarte aux légumes

Penne aux champignons

Coulommiers

Orange

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements



Le boulanger local est Le Fournil du Chablais

CETTE SEMAINE, LE CHEF VOUS PROPOSE ...



lundi 12 octobre 2026

mardi 13 octobre 2026

mercredi 14 octobre 2026

jeudi 15 octobre 2026

vendredi 16 octobre 2026

Déjeuner

Tarte au fromage	 Pâté Breton <i>ou</i> Terrine de légumes	 Betteraves bio - Pomme 	Taboulé	Brocoli vinaigrette aux olives
Quenelles nature Béchal - Emment	Piccata de poulet	Rôti de porc sauce chasseur <i>ou</i> Quenelles à la béchal	Emincé de bœuf au paprika	Filet de colin sauce citron
Gratin de pommes de terre	Riz bio 	Lentilles	Penne bio 	Epinards
Brie	Saint-Paulin	Tomme grise	Emment râpé	Yaourt nature bio 
Mousse au chocolat	Compote	Banane	Gâteau aux griottes	Pêche au sirop

Déjeuner Végétarien

Tarte au fromage	Terrine de légumes	Betteraves bio - Pomme 	Taboulé	Brocoli vinaigrette aux olives
Quenelles nature Béchal - Emment	Filet végétarien	Quenelles à la béchal	Quiche à la tomate	Steak de légumes
Gratin de pommes de terre	Riz bio 	Lentilles	Penne bio 	Epinards
Brie	Saint-Paulin	Tomme grise	Emment râpé	Yaourt nature bio 
Mousse au chocolat	Compote	Banane	Gâteau aux griottes	Pêche au sirop

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements



Le boulanger local est Le Fournil du Chablais