

CETTE SEMAINE, LE CHEF VOUS PROPOSE ...



lundi 6 juillet 2026










mardi 7 juillet 2026

mercredi 8 juillet 2026









jeudi 9 juillet 2026

vendredi 10 juillet 2026

Déjeuner

<p> Coquillettes bio au comté AOP </p> <p>Boulettes de bœuf à la tomate</p> <p>Gratin de courgettes</p> <p>Yaourt nature bio </p> <p>Compote pomme - pêche</p>	<p>Concombre façon tzatziki</p> <p>Merguez</p> <p>Semoule bio </p> <p>Saint-Paulin</p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p>	<p> Terrine de campagne <i>ou</i> Terrine de légumes</p> <p>Filet de poisson meunière</p> <p>Pommes boulangères</p> <p>Fromage blanc bio </p> <p>Salade de fruits</p>	<p>Haricots verts - maïs vinaigrette</p> <p>Chili sin carne</p> <p>Riz bio </p> <p>Tomme blanche</p> <p>Cake coco - framboise</p>	<p>Tarte au fromage</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Coquillettes bio </p> <p>Saint-Môret bio </p> <p>Pêche</p>
---	--	--	--	--

Déjeuner Végétarien

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

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements



Le boulanger local est Le Fournil du Chablais

CETTE SEMAINE, LE CHEF VOUS PROPOSE ...



lundi 13 juillet 2026

mardi 14 juillet 2026

mercredi 15 juillet 2026

jeudi 16 juillet 2026

vendredi 17 juillet 2026

Déjeuner

Brocoli vinaigrette aux olives

Nuggets à l'emmental

Gratin de pommes de terre

Brie

Abricots

FERIE

Batavia vinaigrette

Lasagnes

Yaourt nature

Nectarine

Houmous

Jambon fumé sauce Madère *ou*
Emincé végétarien

Riz

Saint-Môret bio

Cake au citron



Melon

Filet de colin sauce Américaine

Semoule bio



Tomme blanche

Lassi mangue - coco

Déjeuner Végétarien

Brocoli vinaigrette aux olives

Nuggets à l'emmental

Gratin de pommes de terre

Brie

Abricots

FERIE

Batavia vinaigrette

Lasagnes végétariennes

Yaourt nature

Nectarine

Houmous

Emincé végétarien

Riz

Saint-Môret bio

Cake au citron



Melon

Œufs à la béchamel

Semoule bio



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 20 juillet 2026

mardi 21 juillet 2026

mercredi 22 juillet 2026

jeudi 23 juillet 2026

vendredi 24 juillet 2026

Déjeuner

Salade mexicaine
Aiguillettes de poulet
Purée
Yaourt nature
Compote de pommes

Feuilleté au fromage
Parmentier végétarien bio
Tomme grise
Liégeois à la vanille



Cervelas *ou*
Terrine de légumes
Paupiettes de dinde
Semoule aux épices
Saint-Paulin
Pêche

Tomates - maïs vinaigrette
Filet de colin d'Alaska à l'aneth
Riz bio
Fromage blanc
Tiramisu



Concombre façon tzatziki
Bolognaise
Spaghettis bio
Fromage râpé
Pastèque



Déjeuner Végétarien

Salade mexicaine
Galette boulgour - pois chiches -
emmental
Purée
Yaourt nature
Compote de pommes

Feuilleté au fromage
Parmentier végétarien bio
Tomme grise
Liégeois à la vanille



Terrine de légumes
Quiche au fromage
Semoule aux épices
Saint-Paulin
Pêche

Tomates - maïs vinaigrette
Pané aux petits légumes
Riz bio
Fromage blanc
Tiramisu



Concombre façon tzatziki
Bolognaise végé
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 27 juillet 2026

mardi 28 juillet 2026


mercredi 29 juillet 2026



jeudi 30 juillet 2026


vendredi 31 juillet 2026

Déjeuner

Taboulé libanais
Steak haché sauce poivre
Haricots verts persillés
Yaourt aux fruits
Nectarine

Melon charentais
Blanquette de la mer
Penne bio 
Emmental râpé
Mousse au chocolat


Salade de tomates - maïs
Filet de poulet sauce Tandoori
Semoule bio 
Saint-Môret bio 
Crème dessert caramel



Batavia vinaigrette - Croûtons
Pané fromager
Riz bio à la tomate 
Edam
Cake aux myrtilles


Coleslaw
Lasagnes
Montcadi
Beignet aux pommes

Déjeuner Végétarien

Taboulé libanais
Steak de légumes
Haricots verts persillés
Yaourt aux fruits
Nectarine

Melon charentais
Feuilleté gourmand
Penne bio 
Emmental râpé
Mousse au chocolat

Salade de tomates - maïs
Omelette au fromage
Semoule bio 
Saint-Môret bio 
Crème dessert caramel

Batavia vinaigrette - Croûtons
Pané fromager
Riz bio à la tomate 
Edam
Cake aux myrtilles

Coleslaw
Lasagnes végétariennes
Montcadi
Beignet aux pommes

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements



Le boulanger local est Le Fournil du Chablais