

CETTE SEMAINE, LE CHEF VOUS PROPOSE ...



lundi 16 mars 2026

mardi 17 mars 2026

mercredi 18 mars 2026

jeudi 19 mars 2026

vendredi 20 mars 2026

Déjeuner

Brocoli vinaigrette - Olives noires

Paupiette de dinde
au jus de volaille

Pommes de terre grenailles rôties
au romarin

Saint-Môret bio



Mousse au chocolat

Salade de riz
Ciboulette - Curry

Penne bio
Brunoise de légumes à la béchamel



Yaourt aux fruits

Banane

Tarte au fromage

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 coco framboise

Chou blanc bio vinaigrette
Raisin



Emincé de bœuf à la moutarde à
l'ancienne

Riz bio



Tomme blanche

Pomme de Savoie

Déjeuner Végétarien

Brocoli vinaigrette - Olives noires

Pané de blé aux épinards

Pommes de terre grenailles rôties
au romarin

Saint-Môret bio



Mousse au chocolat

Salade de riz
Ciboulette - Curry

Penne bio
Brunoise de légumes à la béchamel



Yaourt aux fruits

Banane

Tarte au fromage

Boulettes de lentilles

Gratin de chou-fleur à la béchamel

Camembert bio



Ananas

Carottes râpées bio



Feuilleté gourmand

Purée

Gouda

Cake coco framboise

Chou blanc bio vinaigrette
Raisin



Quenelles natures gratinées

Riz bio



Tomme blanche

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 mars 2026

mardi 24 mars 2026

mercredi 25 mars 2026

jeudi 26 mars 2026

vendredi 27 mars 2026

Déjeuner

Menu oriental

Taboulé libanais

Steak haché sauce poivre

Haricots verts persillés

Brie

Compote pomme - banane

Betterave bio vinaigrette

Filet de merlu à l'oseille

Coquillettes bio

Tomme

Salade de fruits



Chou rouge

Saucisse de Strasbourg *ou*
Saucisse végétale

Riz bio

Mimolette

Crème dessert caramel



Salade orientale

Tajine de dinde au raisin

Semoule bio aux 4 épices

Fromage blanc aux figues

Cake aux amandes et au miel

Batavia vinaigrette - Croûtons

Nuggets à l'emmental

Purée de brocoli

Saint-Môret bio

Mousse fromage blanc -
chocolat blanc - framboise



Déjeuner Végétarien

Taboulé libanais

Steak de légumes

Haricots verts persillés

Brie

Compote pomme - banane

Betterave bio vinaigrette

Feuilleté au fromage

Coquillettes bio

Tomme

Salade de fruits



Chou rouge

Saucisse végétale

Riz bio

Mimolette

Crème dessert caramel



Salade orientale

Tajine végétarien au raisin

Semoule bio aux 4 épices

Fromage blanc aux figues

Cake aux amandes et au miel

Batavia vinaigrette - Croûtons

Nuggets à l'emmental

Purée de brocoli

Saint-Môret bio

Mousse fromage blanc -
chocolat blanc - framboise



Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements



Le boulanger local est Le Fournil du Chablais

CETTE SEMAINE, LE CHEF VOUS PROPOSE ...



lundi 30 mars 2026

mardi 31 mars 2026

mercredi 1 avril 2026

jeudi 2 avril 2026

vendredi 3 avril 2026

Déjeuner

Macédoine

Pané fromager

Gratin de pommes de terre

Yaourt aux fruits

Abricots au sirop

Feuilleté au fromage

Piccata de poulet

Riz bio 

Saint-Paulin

Banane

Coleslaw carottes et chou blanc bio au raisin 

Rôti de porc sauce chasseur *ou*
Quenelles à la béchamel 

Flageolets

Fromage blanc bio 

Liégeois vanille - caramel

Salade de blé
Tomate - Concombre

Filet de colin sauce citron

Carottes bio 

Mimolette

Gâteau moelleux au citron

Céleri rave au yaourt

Bolognaise
à l'égrené de bœuf bio 

Spaghettis bio 

Fromage râpé

Compote de pommes

Déjeuner Végétarien

Macédoine

Pané fromager

Gratin de pommes de terre

Yaourt aux fruits

Abricots au sirop

Feuilleté au fromage

Filet végétarien

Riz bio 

Saint-Paulin

Banane

Coleslaw carottes et chou blanc bio au raisin 

Quenelles à la béchamel

Flageolets

Fromage blanc bio 

Liégeois vanille - caramel

Salade de blé
Tomate - Concombre

Quiche à la tomate

Carottes bio 

Mimolette

Gâteau moelleux au citron

Céleri rave au yaourt

Bolognaise
à l'égrené végétarien bio 

Spaghettis bio 

Fromage râpé

Compote de pommes

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements



Le boulanger local est Le Fournil du Chablais

CETTE SEMAINE, LE CHEF VOUS PROPOSE ...



lundi 6 avril 2026

mardi 7 avril 2026

mercredi 8 avril 2026

jeudi 9 avril 2026

vendredi 10 avril 2026

FÉRIÉ

Tarte au fromage

Parmentier à l'égrené
végétarien bio



Brie

Compote de pommes



Pâté de campagne *ou*
Terrine de légumes

Boulettes de bœuf bio
au paprika



Spaghettis bio



Fromage râpé

Crème pâtissière aux framboises

Chou blanc vinaigrette

Merguez à la sauce tomate

Semoule bio aux épices



Fromage blanc bio



Gâteau au yaourt aux poires

Salade de riz au curry

Filet de merlu
à la crème de citron

Epinards

Yaourt aux fruits

Salade de fruits frais
au jus de pomme

Déjeuner Végétarien

FÉRIÉ

Tarte au fromage

Parmentier à l'égrené
végétarien bio



Brie

Compote de pommes

Terrine de légumes

Boulettes de lentilles au sarrasin

Spaghettis bio



Fromage râpé

Crème pâtissière aux framboises

Chou blanc vinaigrette

Saucisse végétale à la sauce tomate

Semoule bio aux épices



Fromage blanc bio



Gâteau au yaourt aux poires

Salade de riz au curry

Steak végétal

Epinards

Yaourt aux fruits

Salade de fruits frais
au jus de pomme

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements



Le boulanger local est Le Fournil du Chablais

CETTE SEMAINE, LE CHEF VOUS PROPOSE ...



lundi 13 avril 2026

mardi 14 avril 2026

mercredi 15 avril 2026

jeudi 16 avril 2026

vendredi 17 avril 2026

Déjeuner

Haricots verts vinaigrette

Rillettes de poisson et son toast

Tomates vinaigrette balsamique

Batavia - Maïs

Cake aux olives noires - Emmental

Penne bio



Escalope de dinde panée

Filet de colin sauce nage



Jambon fumé *ou*
Quiche aux légumes

Brunoise de légumes gratinés

Polenta crémeuse

Semoule bio



Lasagnes à l'égrené de bœuf bio

Gratin de brocoli

Tomme

Yaourt aux fruits

Saint-Môret bio



Saint-Paulin

Yaourt nature bio



Fromage blanc aux fruits

Banane

Cake aux noisettes

Poire au sirop
Chocolat - Amandes

Ananas

Déjeuner Végétarien

Haricots verts vinaigrette

Mousse de betterave et son toast

Tomates vinaigrette balsamique

Batavia - Maïs

Cake aux olives noires - Emmental

Penne bio



Œufs durs à la béchamel

Pané aux petits légumes



Quiche aux légumes

Brunoise de légumes gratinés

Polenta crémeuse

Semoule bio



Lasagnes à l'égrené
végétarien bio

Gratin de brocoli

Tomme

Yaourt aux fruits

Saint-Môret bio



Saint-Paulin

Yaourt nature bio



Fromage blanc aux fruits

Banane

Cake aux noisettes

Poire au sirop
Chocolat - Amandes

Ananas

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements



Le boulanger local est Le Fournil du Chablais