

# CETTE SEMAINE, LE CHEF VOUS PROPOSE...



lundi 30 septembre 2024

mardi 1 octobre 2024

mercredi 2 octobre 2024

jeudi 3 octobre 2024

vendredi 4 octobre 2024

## Déjeuner

<p>Salade de lentilles</p> <p> Diots de Savoie <i>ou</i> Saucisses de volaille</p> <p>Polenta</p> <p>P'tit Louis</p> <p>Pêche au sirop</p>	<p>Brocolis vinaigrette aux olives noires</p> <p>Sauce façon bolognaise</p> <p>Spaghettis </p> <p>Cantal AOP </p> <p>Compote de pommes allégée en sucre</p>	<p> Pâté forestier cornichons</p> <p>Pané de fromage à l'emmental</p> <p>Carottes rondelles </p> <p>Bleu</p> <p>Liégeois au chocolat</p>	<p>Champignons à la grecque</p> <p> Jambonneau sauce moutarde</p> <p>Semoule de blé </p> <p>Camembert </p> <p>Raisin noir</p>	<p>Feuilleté au fromage fondu</p> <p>Parmentier gratiné à l'égrené végétarien (pois, tomate, carotte) </p> <p>Fromage blanc </p> <p>Eclair parfum chocolat DCG</p>
---	---	---	--	--

## Déjeuner Végétarien

<p>Salade de lentilles</p> <p>Chipolata végétarienne</p> <p>Polenta</p> <p>P'tit Louis</p> <p>Pêche au sirop</p>	<p>Brocolis vinaigrette aux olives noires</p> <p>Galette de soja à la tomate</p> <p>Spaghettis </p> <p>Cantal AOP </p> <p>Compote de pommes allégée en sucre</p>	<p>Terrine de légumes</p> <p>Pané de fromage à l'emmental</p> <p>Carottes rondelles </p> <p>Bleu</p> <p>Liégeois au chocolat</p>	<p>Champignons à la grecque</p> <p>Cœufs durs à la moutarde gratinés à l'emmental</p> <p>Semoule de blé </p> <p>Camembert </p> <p>Raisin noir</p>	<p>Feuilleté au fromage fondu</p> <p>Parmentier gratiné à l'égrené végétarien (pois, tomate, carotte) </p> <p>Fromage blanc </p> <p>Eclair parfum chocolat DCG</p>
--	--	---	---	--

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements



Le boulanger local est Le Fournil du Chablais

# CETTE SEMAINE, LE CHEF VOUS PROPOSE...



lundi 7 octobre 2024

mardi 8 octobre 2024

mercredi 9 octobre 2024

jeudi 10 octobre 2024

vendredi 11 octobre 2024

## Déjeuner

Chou rouge  
à la vinaigrette   
Aiguillettes de poulet  
sauce au romarin  
Mélange aux 5 céréales  
Saint-Nectaire AOP   
Poire

Terrine de légumes  
à la sauce tomate  
Estouffade de bœuf VF   
aux 4 épices  
Pommes noisettes  
Comté AOP   
Compote de pommes et pêches  
allégée en sucre

Houmous et son toast  
(purée de pois chiches au cumin et sésame)  
Filet de colin d'Alaska  
sauce citron  
Brunoise de légumes  
Camembert   
Salade de fruits au jus de pomme  
(ananas, pêche, mangue,  
melon, raisin) 

Coleslaw aux raisins secs  
Pané de fromage  
à l'emmental  
Riz aux petits pois  
Yaourt nature   
Pot de crème au citron

Haricots verts  
à la vinaigrette   
Rôti de porc VF   
sauce charcutière  
Brisures de chou-fleur  
Fromage frais  
Saint-Môret   
Clafoutis aux pommes  
et aux bananes

## Déjeuner Végétarien

Chou rouge  
à la vinaigrette   
Carré de boulgour, épeautre &  
légumes bio à la sauce tomate   
Mélange aux 5 céréales  
Saint-Nectaire AOP   
Poire

Terrine de légumes  
à la sauce tomate  
Galette de soja à la tomate  
Pommes noisettes  
Comté AOP   
Compote de pommes et pêches  
allégée en sucre

Houmous et son toast  
(purée de pois chiches au cumin et sésame)  
Feuilleté gourmand aux 4 fromages  
Brunoise de légumes  
Camembert   
Salade de fruits au jus de pomme  
(ananas, pêche, mangue,  
melon, raisin) 

Coleslaw aux raisins secs  
Pané de fromage  
à l'emmental  
Riz aux petits pois  
Yaourt nature   
Pot de crème au citron

Haricots verts  
à la vinaigrette  
Galette de lentilles vertes bio  
aux carottes et oignons   
Brisures de chou-fleur  
Fromage frais  
Saint-Môret   
Clafoutis aux pommes  
et aux bananes



# CETTE SEMAINE, LE CHEF VOUS PROPOSE...



lundi 14 octobre 2024

mardi 15 octobre 2024

mercredi 16 octobre 2024

jeudi 17 octobre 2024

vendredi 18 octobre 2024



## Déjeuner

Salade de penne sauce au fromage italien, basilic et amandes 

Boulettes de dinde aux épices douces et sauce tomate

Carottes rondelles 

Gouda

Prunes

Salade chinoise (chou blanc, carotte, haricot mungo, maïs)

Sauce safranée au thon et à la brunoise de légumes

Penne rigate 

Yaourt aromatisé

Compote de poires allégée en sucre

Salade de pommes de terre mimosa



Rôti de porc VF au jus corsé 

Purée de potiron

Camembert 

Crème dessert au caramel

Œufs durs à la mayonnaise 

Crozets oignon fromage tartiflette emmental béchamel

Bleu

Cake aux pêches

Flan au Brie, oignons frits et huile parfumée à l'ail et roquette

Parmentier au potiron et au colin d'Alaska Emulsion à l'orange

Purée de butternut

Yaourt nature 

Fontainebleau et dés de pommes

## Déjeuner Végétarien

Salade de penne sauce au fromage italien, basilic et amandes 

Pané de blé, emmental, épinards et graines

Carottes rondelles 

Gouda

Prunes

Salade chinoise (chou blanc, carotte, haricot mungo, maïs)

Cake aux poireaux, fromage italien et noix, crème à la ciboulette

Penne rigate 

Yaourt aromatisé

Compote de poires allégée en sucre

Salade de pommes de terre mimosa

Pané de fromage à l'emmental

Purée de potiron

Camembert 

Crème dessert au caramel

Œufs durs à la mayonnaise 

Crozets oignon fromage tartiflette emmental béchamel

Bleu

Cake aux pêches

Flan au Brie, oignons frits et huile parfumée à l'ail et roquette

Galette de haricots rouges bio aux légumes (poivron, chou-fleur, oignon) 

Purée de butternut

Yaourt nature

Fontainebleau et dés de pommes



# CETTE SEMAINE, LE CHEF VOUS PROPOSE...



lundi 21 octobre 2024

mardi 22 octobre 2024

mercredi 23 octobre 2024

jeudi 24 octobre 2024

vendredi 25 octobre 2024

## Déjeuner

<p>Salade de riz aux dés de carotte et au curry</p> <p>Estouffade de bœuf VF bourguignonne</p> <p>Blettes poêlées à l'ail</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Compote de pommes et d'abricots allégée en sucre</p>	<p>Céleri rave sauce rémoulade</p> <p>Saucisses diots HVE et confiture d'oignons</p> <p>Flageolets mijotés</p> <p>Saint-Nectaire AOP</p> <p>Raisin noir</p>	<p>Salade de pommes de terre aux câpres</p> <p>Croque-monsieur</p> <p>Carottes rondelles au cumin</p> <p>Fromage frais Saint-Môret</p> <p>Riz au lait et caramel</p>	<p>Salade de lentilles aux oignons rouges</p> <p>Escalope de dinde VF jus au romarin</p> <p>Haricots verts</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Banane</p>	<p>Betteraves mimosa</p> <p>Penne gratinés au chèvre, épinards et tomate</p> <p>Brie</p> <p>Cake à l'abricot</p>
--	---	--	---	--

## Déjeuner Végétarien

<p>Salade de riz aux dés de carotte et au curry</p> <p>Boulettes de soja à la tomate</p> <p>Blettes poêlées à l'ail</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Compote de pommes et d'abricots allégée en sucre</p>	<p>Céleri rave sauce rémoulade</p> <p>Quenelles gratinées sauce mornay</p> <p>Flageolets mijotés</p> <p>Saint-Nectaire AOP</p> <p>Raisin noir</p>	<p>Salade de pommes de terre aux câpres</p> <p>Croque au fromage chèvre et miel</p> <p>Carottes rondelles au cumin</p> <p>Fromage frais Saint-Môret</p> <p>Riz au lait et caramel</p>	<p>Salade de lentilles aux oignons rouges</p> <p>Galette de lentilles vertes aux betteraves et cèpes</p> <p>Haricots verts</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Banane</p>	<p>Betteraves mimosa</p> <p>Penne gratinés au chèvre, épinards et tomate</p> <p>Brie</p> <p>Cake à l'abricot</p>
--	---	---	---	--

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements



Le boulanger local est Le Fournil du Chablais

# CETTE SEMAINE, LE CHEF VOUS PROPOSE...



lundi 28 octobre 2024

mardi 29 octobre 2024

mercredi 30 octobre 2024

jeudi 31 octobre 2024

vendredi 1 novembre 2024

## Déjeuner

Semoule épicée à la butternut et fromage de brebis

Sauté de veau aux champignons

Carottes rondelles à la ciboulette

Edam

Riz au lait vanille cannelle



Céleri rave à la vinaigrette

Gratin de penne au poireau, ricotta et bleu

Yaourt aromatisé

Mini-chou vanillé DCG sauce chocolat, amandes grillées et chantilly



Salade batavia aux dés de tomate et maïs

Saucisses chipolatas aux échalotes

Purée de brocolis

Bûchette mi-chèvre

Cubes de poire à la crème pâtissière façon Belle-Hélène



Betteraves mimosa

Rôti de bœuf VF au jus

Gratin Dauphinois

Fourme d'Ambert AOP

Mousse au chocolat



Félicité

## Déjeuner Végétarien

Semoule épicée à la butternut et fromage de brebis

Pané de fromage à l'emmental

Carottes rondelles à la ciboulette

Edam

Riz au lait vanille cannelle



Céleri rave à la vinaigrette

Gratin de penne au poireau, ricotta et bleu

Yaourt aromatisé

Mini-chou vanillé DCG sauce chocolat, amandes grillées et chantilly



Salade batavia aux dés de tomate et maïs

Tarte fine feuilletée à la tomate, fenouil et fromage de chèvre

Purée de brocolis

Bûchette mi-chèvre

Cubes de poire à la crème pâtissière façon Belle-Hélène

Betteraves mimosa

Galette de boulgour, haricot rouge et poivron au piment et à la sauce tomate

Gratin Dauphinois

Fourme d'Ambert AOP

Mousse au chocolat



Félicité



# CETTE SEMAINE, LE CHEF VOUS PROPOSE...



lundi 4 novembre 2024

mardi 5 novembre 2024

mercredi 6 novembre 2024

jeudi 7 novembre 2024

vendredi 8 novembre 2024

## Déjeuner

Feuilleté au fromage fondu

Merlu blanc  
sauce tomate

Haricots plats

Bleu

Banane



Betteraves à la vinaigrette

Estouffade de bœuf VF  
bourguignonne



Riz créole



Comté AOP



Compote de poires  
allégée en sucre



Rillettes de porc et cornichon

Aiguillettes de poulet  
sauce moutarde

Brocoli aux amandes

Yaourt nature



Salade de fruits

Salade de pâtes torsadées à la tomate,  
olive et basilic

Curry à la butternut, pommes de terre  
et riz sauce yaourt

Cantal AOP



Beignet fourré  
au chocolat noisette DCG

Macédoine de légumes  
à la mayonnaise  
Boulettes au bœuf et au poulet  
sauce tomate

Boullgour à la tomate



Fromage blanc



Poire

## Déjeuner Végétarien

Feuilleté au fromage fondu

Galette de soja à la tomate

Haricots plats

Bleu

Banane



Betteraves à la vinaigrette

Quiche au maroilles AOP  
oignons et pommes de terre



Riz créole



Comté AOP



Compote de poires  
allégée en sucre

Chou-fleur à la ciboulette

Pané de blé, emmental,  
épinards et graines

Brocoli aux amandes

Yaourt nature



Salade de fruits

Salade de pâtes torsadées à la tomate,  
olive et basilic

Curry à la butternut, pommes de terre  
et riz sauce yaourt

Cantal AOP



Beignet fourré  
au chocolat noisette DCG

Macédoine de légumes  
à la mayonnaise  
Pané de fromage à l'emmental

Boullgour à la tomate



Fromage blanc



Poire

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements



Le boulanger local est Le Fournil du Chablais

# CETTE SEMAINE, LE CHEF VOUS PROPOSE...



lundi 11 novembre 2024

mardi 12 novembre 2024

mercredi 13 novembre 2024

jeudi 14 novembre 2024

vendredi 15 novembre 2024

## Déjeuner



Féribé

Haricots beurre à la vinaigrette

Farfalles aux épinards,  
chèvre et sauce tomate

Fromage frais  
Saint-Môret



Pot de crème au chocolat

Chiffonnade de batavia mimosa

Colin d'Alaska au beurre blanc

Jardinière de légumes

Yaourt nature



Raisin noir

Duo de carottes et chou blanc  
à la mayonnaise

Pilons de poulet rôti VF  
aux herbes de Provence



Pommes de terre vapeur à la persillade

Saint-Nectaire AOP



Gâteau au yaourt et aux poires

Betterave, céleri, poire et tomme noire  
parfumé au vinaigre de cidre



Garbure à la saucisse fumée  
et poitrine de porc

Purée de haricots coco

Cantal AOP



Le Mont Valier de l'Ariège  
(crème de marron, meringue, noisette...)

## Déjeuner Végétarien

Féribé

Haricots beurre à la vinaigrette

Farfalles aux épinards,  
chèvre et sauce tomate

Fromage frais  
Saint-Môret



Pot de crème au chocolat

Chiffonnade de batavia mimosa

Galette de lentilles vertes  
aux carottes et oignons



Jardinière de légumes

Yaourt nature



Raisin noir

Duo de carottes et chou blanc  
à la mayonnaise

Galette de soja à la tomate

Pommes de terre vapeur à la persillade

Saint-Nectaire AOP



Gâteau au yaourt et aux poires

Salade de pois chiches  
aux oignons et coriandre

Carré de boulgour, épeautre  
et légumes bio à la sauce tomate



Haricots verts

Cantal AOP



Compote de pommes et bananes  
allégée en sucre

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements



Le boulanger local est Le Fournil du Chablais

# CETTE SEMAINE, LE CHEF VOUS PROPOSE...



lundi 18 novembre 2024

mardi 19 novembre 2024

mercredi 20 novembre 2024

jeudi 21 novembre 2024

vendredi 22 novembre 2024

## Déjeuner

Salade de lentilles à l'échalote	Carottes râpées à la vinaigrette	Salade de coquillettes au comte AOP 	Œufs durs à la mayonnaise 	Céleri rave sauce rémoulade 
Cordon bleu de dinde	Steack haché de bœuf à la sauce tomate	 Emincé de porc VF au paprika 	Emincé de dinde VF à la tomate 	Parmentier gratiné à l'égrené végétarien (pois, tomate, carotte) 
Purée de potiron	Penne rigate 	Gratin de brocoli à la béchamel	Pommes noisettes	
Yaourt aromatisé	Gouda	Camembert 	Yaourt nature 	Comté AOP 
Compote de pommes et d'abricots allégée en sucre	Prunes	Crème dessert au chocolat	Pomme bicolore	Clafoutis aux poires

## Déjeuner Végétarien

Salade de lentilles à l'échalote	Carottes râpées à la vinaigrette	Salade de coquillettes au comte AOP 	Œufs durs à la mayonnaise 	Céleri rave sauce rémoulade 
Galette de haricots rouges bio aux légumes (poivron, chou-fleur et oignon) 	Boulettes de soja à la tomate	Pané de fromage à l'emmental	Cake au poireau, fromage italien et noix, crème à la ciboulette	Parmentier gratiné à l'égrené végétarien (pois, tomate, carotte) 
Purée de potiron	Penne rigate 	Gratin de brocoli à la béchamel	Pommes noisettes	
Yaourt aromatisé	Gouda	Camembert 	Yaourt nature 	Comté AOP 
Compote de pommes et d'abricots allégée en sucre	Prunes	Crème dessert au chocolat	Pomme bicolore	Clafoutis aux poires

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements



Le boulanger local est Le Fournil du Chablais