

CETTE SEMAINE, LE CHEF VOUS PROPOSE ...



lundi 17 mars 2025

mardi 18 mars 2025

mercredi 19 mars 2025

jeudi 20 mars 2025

vendredi 21 mars 2025

Déjeuner

Coleslaw aux raisins secs



Tartiflette *ou*
Tartiflette VG

Yaourt nature



Compote de fruits maison

Taboulé libanais

Emincé de bœuf au paprika

Gratin de chou-fleur

Brie

Yaourt aux fruits

Lentilles, oignon, persil
vinaigrette

Filet de colin sauce citron

Riz



Camembert



Gaufre



Maïs, fromage de brebis, olives

Penne, brunoise de légumes,
emmental, ciboulette

Edam

Cake au citron



Pâté en croûte *ou*
Terrine de légumes

Sauté de poulet au jus de volaille

Pommes de terre grenailles rôties au
romarin

Comte AOP



Mousse au chocolat

Déjeuner Végétarien

Coleslaw aux raisins secs

Tartiflette VG

Yaourt nature



Compote de fruits maison

Taboulé libanais

Pané de blé aux épinards

Gratin de chou-fleur

Brie

Yaourt aux fruits

Lentilles, oignon, persil
vinaigrette

Galette boulgour, pois chiches,
emmental

Riz



Camembert



Gaufre



Maïs, fromage de brebis, olives

Penne, brunoise de légumes,
emmental, ciboulette

Edam

Cake au citron

Terrine de légumes

Œufs à la béchamel

Pommes de terre grenailles rôties au
romarin

Comte AOP



Mousse 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 24 mars 2025

mardi 25 mars 2025

mercredi 26 mars 2025

jeudi 27 mars 2025

vendredi 28 mars 2025

Déjeuner

Feuilleté au fromage



Emincé de porc *ou*
Crousti'Fromage

Printanière de légumes

Coulommiers

Orange

Batavia - Croûtons

Rôti de dinde

Semoule



Yaourt aux fruits

Beignet aux pommes



Carottes râpées



Saucisse de Toulouse *ou*
Quiche au camembert

Polenta

Emmental

Ananas frais

Betteraves, cœurs de palmier, maïs

Parmentier à l'égrené
végétarien



Tomme de Savoie



Mousse banane/chocolat

Macédoine de légumes
à la mayonnaise

Steak haché de bœuf
sauce marchand de vin

Coquillettes

Gouda

Salade de fruits

Déjeuner Végétarien

Feuilleté au fromage

Crousti'Fromage

Printanière de légumes

Coulommiers

Orange

Batavia - Croûtons

Boulettes de lentilles

Semoule

Yaourt aux fruits

Beignet aux pommes



Carottes râpées



Quiche au camembert

Polenta

Emmental

Ananas frais

Betteraves, cœurs de palmier, maïs

Parmentier à l'égrené
végétarien



Tomme de Savoie



Mousse banane/chocolat

Macédoine de légumes
à la mayonnaise

Pané de blé aux épinards

Coquillettes

Gouda

Salade de fruits

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements



Le boulanger local est Le Fournil du Chablais

CETTE SEMAINE, LE CHEF VOUS PROPOSE ...



lundi 31 mars 2025

mardi 1 avril 2025

mercredi 2 avril 2025

jeudi 3 avril 2025


vendredi 4 avril 2025

Déjeuner

Salade de riz aux poivrons, tomates et oignons

Crousti'Fromage

Haricots verts à la tomate

Fromage blanc 

Compote de fruits maison

Brocoli vinaigrette et olives noires

Haut de cuisse de poulet au jus de volaille

Semoule 

Mimolette


Crème dessert au caramel



Mortadelle aux cornichons *ou*

Cake aux olives

Quenelles natures sauce mornay


Carottes en rondelles 

Yaourt nature 

Banane

Concombre, fromage blanc, aneth

Sauce bolognaise

Spaghettis 


Fromage râpé

Gâteau au yaourt aux poires

Radis noir, fromage blanc, ciboulette

Colin d'Alaska pané
Citron

Gratin Dauphinois

Saint-Môret 


Smoothie lacté pomme/fraise

Déjeuner Végétarien

Salade de riz aux poivrons, tomates et oignons

Crousti'Fromage


Haricots verts à la tomate

Fromage blanc 

Compote de fruits maison

Brocoli vinaigrette et olives noires

Boulettes falafels


Semoule 


Mimolette

Crème dessert au caramel

Cake aux olives


Quenelles natures sauce mornay


Carottes en rondelles 

Yaourt nature 

Banane

Concombre, fromage blanc, aneth


Sauce bolognaise végétarienne 

Spaghettis 


Fromage râpé

Gâteau au yaourt aux poires

Radis noir, fromage blanc, ciboulette

Galette de haricots rouges 

Gratin Dauphinois

Saint-Môret 

Smoothie lacté pomme/fraise

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements



Le boulanger local est Le Fournil du Chablais

CETTE SEMAINE, LE CHEF VOUS PROPOSE ...



lundi 7 avril 2025

mardi 8 avril 2025

mercredi 9 avril 2025

jeudi 10 avril 2025

vendredi 11 avril 2025

Déjeuner

Haricots verts vinaigrette

Emincé de bœuf
Moutarde à l'ancienne

Riz créole



Gouda

Liégeois au chocolat

Coquillettes au comté

Filet de colin sauce crème

Epinards à la béchamel

Abondance



Ananas rôti

Tarte aux 3 fromages



Saucisse de Strasbourg *ou*
Œufs à la béchamel

Purée de brocoli

Brie

Compote de pommes

Betteraves à la vinaigrette

Penne sauce au fromage italien, basilic,
amandes



Camembert



Cake aux pralines roses

Tomates parfumées
au vinaigre balsmique

Couscous au poulet
et merguez



Yaourt aromatisé

Pomme bicolore

Déjeuner Végétarien

Haricots verts vinaigrette

Galette de soja à la tomate

Riz créole



Gouda

Liégeois au chocolat

Coquillettes au comté

Galette de boulgour
et haricots rouges

Epinards à la béchamel

Abondance



Ananas rôti

Tarte aux 3 fromages

Œufs à la béchamel

Purée de brocoli

Brie

Compote de pommes

Betteraves à la vinaigrette

Penne sauce au fromage italien, basilic,
amandes



Camembert



Cake aux pralines roses

Tomates parfumées
au vinaigre balsmique

Couscous boulettes de lentilles,
sarazin et tomate



Yaourt aromatisé

Pomme bicolore

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements



Le boulanger local est Le Fournil du Chablais

CETTE SEMAINE, LE CHEF VOUS PROPOSE ...



lundi 14 avril 2025

mardi 15 avril 2025

mercredi 16 avril 2025

jeudi 17 avril 2025

vendredi 18 avril 2025

Déjeuner

Batavia - Croûtons vinaigrette

Chili sin carne

Riz créole



Cantal AOP



Salade de fruits

Concombre à l'aneth
Sauce au yaourt et à l'ail
Emincé de porc au paprika *ou*



Crousti'Fromage

Coquillettes

Fromage blanc

Eclair au chocolat



Fromage de tête - Cornichons *ou*
Terrine de légumes



Haut de cuisse de poulet
rôti au jus

Pommes de terre grenailles rôties au
romarin

Chanteneige

Flan vanille au caramel

Tomates, olives noires, fromage
de brebis

Lasagnes

Tomme blanche

Mousse au chocolat blanc
et framboises



Crêpe au fromage

Filet de colin d'Alaska
Sauce américaine

Epinards à la crème

Saint-Paulin

Gâteau de semoule

Déjeuner Végétarien

Batavia - Croûtons vinaigrette

Chili sin carne

Riz créole



Cantal AOP



Salade de fruits

Concombre à l'aneth
Sauce au yaourt et à l'ail

Crousti'Fromage

Coquillettes

Fromage blanc

Eclair au chocolat



Terrine de légumes

Feuilleté au fromage



Pommes de terre grenailles rôties au
romarin

Chanteneige

Flan vanille au caramel

Tomates, olives noires, fromage
de brebis

Lasagnes VG

Tomme blanche

Mousse au chocolat blanc
et framboises

Crêpe au fromage

Galette de lentilles vertes bio,
carottes et oignons



Epinards à la crème

Saint-Paulin

Gâteau de semoule

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements



Le boulanger local est Le Fournil du Chablais