

# CETTE SEMAINE, LE CHEF VOUS PROPOSE ...



lundi 16 juin 2025

mardi 17 juin 2025

mercredi 18 juin 2025

jeudi 19 juin 2025

vendredi 20 juin 2025

## Déjeuner

Coquillettes au comté AOP   
 Steak haché sauce tomate  
 Ratatouille  
 Yaourt nature bio   
 Compote pomme/abricot

Concombre façon tzatziki  
 Penne bio au pesto   
 Saint-Paulin  
 Mousse banane/chocolat

Betteraves à la vinaigrette  
 Saucisse de Toulouse *ou* Falafels  
 Pommes de terre grenailles rôties  
 Fromage blanc bio   
 Salade de fruits

Haricots verts vinaigrette  
 Chili con carne  
 Riz bio   
 Tomme de Savoie   
 Cake framboise/spéculos

Tarte au fromage  
 Filet de poulet au romarin  
 Semoule bio   
 Coulommiers  
 Ananas frais

## Déjeuner Végétarien

Coquillettes au comté AOP   
 Galette de haricots rouges  
 Ratatouille  
 Yaourt nature bio   
 Compote pomme/abricot

Concombre façon tzatziki  
 Penne bio au pesto   
 Saint-Paulin  
 Mousse banane/chocolat

Betteraves à la vinaigrette  
 Falafels  
 Pommes de terre grenailles rôties  
 Fromage blanc bio   
 Salade de fruits

Haricots verts vinaigrette  
 Chili sin carne  
 Riz bio   
 Tomme de Savoie   
 Cake framboise/spéculos

Tarte au fromage  
 Quenelles à la béchamel  
 Semoule bio   
 Coulommiers  
 Ananas frais

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements



Le boulanger local est Le Fournil du Chablais

# CETTE SEMAINE, LE CHEF VOUS PROPOSE ...



lundi 23 juin 2025

mardi 24 juin 2025

mercredi 25 juin 2025

jeudi 26 juin 2025

vendredi 27 juin 2025

## Déjeuner

Coleslaw

Pané fromager

Courgettes fraîches  
à l'huile d'olives

Brie

Abricots

Tomates mozzarella

Emincé de bœuf marengo

Pommes de terre grenailles  
rôties au thym

Fromage Montcadi

Yaourt aux fruits mixés



Pâté croûte et cornichons *ou*  
Terrine de légumes



Parmentier d'effiloché de porc *ou*  
Parmentier végétarien

Saint-Môret bio



Nectarine

Samoussa de légumes

Sauté de dinde coco/curry

Riz bio



Yaourt nature bio



Lassi indien

Melon

Filet de colin sauce citron

Purée de carottes

Tomme blanche

Cake aux amandes et au miel

## Déjeuner Végétarien

Coleslaw

Pané fromager

Courgettes fraîches  
à l'huile d'olives

Brie

Abricots

Tomates mozzarella

Galette boulghour - haricots rouges

Pommes de terre grenailles  
rôties au thym

Fromage Montcadi

Yaourt aux fruits mixés

Terrine de légumes

Parmentier végétarien

Saint-Môret bio



Nectarine

Samoussa de légumes

Galette de lentilles coco/curry

Riz bio



Yaourt nature bio



Lassi indien

Melon

Œuf à la béchamel

Purée de carottes

Tomme blanche

Cake aux amandes et au miel



# CETTE SEMAINE, LE CHEF VOUS PROPOSE ...



lundi 30 juin 2025

mardi 1 juillet 2025

mercredi 2 juillet 2025

jeudi 3 juillet 2025

vendredi 4 juillet 2025

## Déjeuner

Salade mexicaine

Emincé de porc au paprika *ou*  
Galette boulghour, pois chiches,  
emmental

Haricots verts persillés

Gouda

Salade de fruits

Carottes râpées,  
haricots mungo, maïs

Bolognaise

Spaghettis bio

Fromage râpé

Pastèque



Pâté de campagne *ou*  
Terrine de légumes

Cuisse de poulet  
Moutarde à l'ancienne

Pommes de terre grenailles rôties  
à la graisse de canard

Saint-Paulin

Tropézienne

Taboulé

Filet de colin d'Alaska à l'aneth

Tomates et courgettes sautées

Fromage blanc bio

Chou vanille/amande/chocolat



Feuilleté au fromage

Parmentier  
végétarien bio

Tomme catalane

Mousse au fromage blanc citroné



## Déjeuner Végétarien

Salade mexicaine

Galette boulghour, pois chiches,  
emmental

Haricots verts persillés

Gouda

Salade de fruits

Carottes râpées,  
haricots mungo, maïs

Bolognaise végétarienne

Spaghettis bio

Fromage râpé

Pastèque



Terrine de légumes

Quiche au camembert

Pommes de terre grenailles rôties  
à la graisse de canard

Saint-Paulin

Tropézienne

Taboulé

Pané aux petits légumes

Tomates et courgettes sautées

Fromage blanc bio

Chou vanille/amande/chocolat



Feuilleté au fromage

Parmentier  
végétarien bio

Tomme catalane

Mousse au fromage blanc citroné



Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements



Le boulanger local est Le Fournil du Chablais

# CETTE SEMAINE, LE CHEF VOUS PROPOSE ...



lundi 7 juillet 2025

mardi 8 juillet 2025

mercredi 9 juillet 2025

jeudi 10 juillet 2025

vendredi 11 juillet 2025

## Déjeuner

Haricots verts vinaigrette

Lasagnes

Yaourt nature bio



Nectarine

Pastèque

Tomates farçies

Riz bio



Edam

Liégeois à la vanille

Tarte feuilletée  
tomates/oignons

Filet de colin  
Crumble de noisettes

Pommes de terre vapeur

Fromage blanc bio



Melon charentais

Rillettes de sardine

Cuisse de poulet sauce suprême

Gratin de brocolis

Tomme de Savoie



Gâteau au yaourt à la pêche

Tomates, cœurs de palmier  
vinaigrette

Penne bio  
courgettes - champignons



Saint-Môret bio



Abricots

## Déjeuner Végétarien

Haricots verts vinaigrette

Lasagnes VG

Yaourt nature bio



Nectarine

Pastèque

Tomates farçies VG

Riz bio



Edam

Liégeois à la vanille

Tarte feuilletée tomates/oignons

Galette de haricots rouges

Pommes de terre vapeur

Fromage blanc bio



Melon charentais

Tomates, cœurs de palmier vinaigrette

Boulettes de lentilles

Gratin de brocolis

Tomme de Savoie



Gâteau au yaourt à la pêche

Rillettes de sardines

Penne bio  
courgettes - champignons



Saint-Môret bio



Abricots

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements



Le boulanger local est Le Fournil du Chablais

# CETTE SEMAINE, LE CHEF VOUS PROPOSE ...



lundi 14 juillet 2025

mardi 15 juillet 2025

mercredi 16 juillet 2025

jeudi 17 juillet 2025

vendredi 18 juillet 2025

## Déjeuner

FÉRIÉ

Salade de boulghour

Colin d'Alaska  
Riz soufflé - Citron

Courgettes sautées

Emmental

Compote de pommes

Coleslaw

Burger

Potatoes

Yaourt aux fruits mixés

Donuts

Melon charentais

Jambon fumé braisé

Carottes bio au jus



Yaourt nature bio



Cake au citron

Concombre façon tzatziki

Pané formager

Coquillettes bio  
à la tomate



Petit moulé ail et fines herbes

Pastèque

## Déjeuner Végétarien

FÉRIÉ

Salade de boulghour

Galette boulghour, pois chiches,  
emmental

Courgettes sautées

Emmental

Compote de pommes

Coleslaw

Burger VG

Potatoes

Yaourt aux fruits mixés

Donuts

Melon charentais

Œuf à la béchamel

Carottes bio au jus



Yaourt nature bio



Cake au citron

Concombre façon tzatziki

Pané formager

Coquillettes bio  
à la tomate



Petit moulé ail et fines herbes

Pastèque

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements



Le boulanger local est Le Fournil du Chablais