

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

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

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

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

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



Brique de jus d'orange

Sandwich pain de mie
jambon de dinde - fromage

Chips

Yaourt à boire saveur vanille

Biscuit roulé à la fraise



Feuilleté au fromage

Parmentier
végétarien bio



Tomme catalane

Mousse au fromage blanc citronné

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



Brique de jus d'orange

Sandwich pain de mie
au fromage

Chips

Yaourt à boire saveur vanille

Biscuit roulé à la fraise

Feuilleté au fromage

Parmentier
végétarien bio



Tomme catalane

Mousse au fromage blanc citronné

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements



Le boulanger local est Le Fournil du Chablais