

CETTE SEMAINE, LE CHEF VOUS PROPOSE ...



lundi 10 février 2025

mardi 11 février 2025

mercredi 12 février 2025

jeudi 13 février 2025

vendredi 14 février 2025

Déjeuner

Taboulé raisins et abricots secs

Sauté de dinde
aux champignons



Purée de potiron

Pont-l'Evêque AOP



Compote de pommes

Haricots verts vinaigrette

Penne, brunoise de légumes
béchamel, emmental et ciboulette

Yaourt aux fruits

Banane

Salade verte



Tartiflette *ou*
Tartiflette sans lardon



Yaourt nature



Cake aux pralines

Salade de pois chiches
à la coriandre

Steak haché sauce tomate



Riz créole



Tomme grise

Clémentine

Déjeuner Végétarien

Taboulé raisins et abricots secs

Galette de lentilles vertes bio

Purée de potiron

Pont-l'Evêque AOP



Compote de pommes

Haricots verts vinaigrette

Penne, brunoise de légumes
béchamel, emmental et ciboulette

Yaourt aux fruits

Banane

Salade verte

Tartiflette sans lardon

Yaourt nature



Cake aux pralines

Salade de pois chiches
à la coriandre

Quenelles nature sauce tomate

Riz créole



Tomme grise

Clémentine

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements



Le boulanger local est Le Fournil du Chablais

CETTE SEMAINE, LE CHEF VOUS PROPOSE ...



lundi 17 février 2025

mardi 18 février 2025

mercredi 19 février 2025

jeudi 20 février 2025

vendredi 21 février 2025

Déjeuner

Feuilleté au fromage



Emincé de porc *ou*
Pané fromager



Brocolis

Saint-Môret



Liégeois à la vanille

Salade mexicaine

Macaronis champignon, béchamel,
emmental

Cantal AOP



Poire au sirop



Pâté de campagne *ou*
Terrine de légumes

Filet de poulet
au romarin



Riz créole



Yaourt nature



Mousse banane/chocolat

Coleslaw

Hot-dog *ou*
Hot-dog végétarien



Pommes noisettes

Comté AOP



Donuts



Déjeuner Végétarien

Feuilleté au fromage

Pané fromager

Brocolis

Saint-Môret



Liégeois à la vanille

Salade mexicaine

Macaronis champignon, béchamel,
emmental

Cantal AOP



Poire au sirop

Terrine de légumes

Cake poireau, fromage et noix

Riz créole



Yaourt nature



Mousse banane/chocolat

Coleslaw

Hot-dog végétarien

Pommes noisettes

Comté AOP



Donuts

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements



Le boulanger local est Le Fournil du Chablais

CETTE SEMAINE, LE CHEF VOUS PROPOSE ...



lundi 24 février 2025

mardi 25 février 2025

mercredi 26 février 2025

jeudi 27 février 2025

vendredi 28 février 2025

Déjeuner

VACANCES

Déjeuner Végétarien

VACANCES

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements



Le boulanger local est Le Fournil du Chablais

CETTE SEMAINE, LE CHEF VOUS PROPOSE ...



lundi 3 mars 2025

mardi 4 mars 2025

mercredi 5 mars 2025

jeudi 6 mars 2025

vendredi 7 mars 2025

Déjeuner

VACANCES

Déjeuner Végétarien

VACANCES

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements



Le boulanger local est Le Fournil du Chablais

CETTE SEMAINE, LE CHEF VOUS PROPOSE ...



lundi 10 mars 2025

mardi 11 mars 2025

mercredi 12 mars 2025

jeudi 13 mars 2025

vendredi 14 mars 2025

Déjeuner

Lentilles vinaigrette

Crousti'fromage

Carottes à la crème



Munster AOP



Compote pomme - fraise

Haricots verts persillés



Parmentier à l'effiloché de porc *ou*
Œufs sauce béchamel



Yaourt aux fruits

Mini choux vanille/chocolat

Betteraves

Bolognaise

Penne



Emmental râpé

Gâteau au yaourt aux poires



Fromage de tête *ou*
Terrine de légumes

Filet de colin sauce curry

Chou-fleur à la béchamel

Saint-Paulin

Salade de fruits

Déjeuner Végétarien

Lentilles vinaigrette

Crousti'fromage

Carottes à la crème



Munster AOP



Compote pomme - fraise

Haricots verts persillés

Œufs sauce béchamel

Purée de butternut

Yaourt aux fruits

Mini choux vanille/chocolat

Betteraves

Bolognaise végétarienne

Penne



Emmental râpé

Gâteau au yaourt aux poires

Terrine de légumes

Galette de haricots
rouges

Chou-fleur à la béchamel

Saint-Paulin

Salade de fruits

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements



Le boulanger local est Le Fournil du Chablais