

# 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

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

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



# 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



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



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

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

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

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

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



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



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