

CETTE SEMAINE, LE CHEF VOUS PROPOSE...



lundi 18 novembre 2024

mardi 19 novembre 2024


mercredi 20 novembre 2024




jeudi 21 novembre 2024




vendredi 22 novembre 2024

Déjeuner


Salade de lentilles à l'échalote
Cordon bleu de dinde
Purée de potiron
Yaourt aromatisé
Compote de pommes et d'abricots allégée en sucre


Carottes râpées à la vinaigrette
Steack haché de bœuf à la sauce tomate
Penne rigate 
Gouda
Prunes



Œufs durs à la mayonnaise 
Emincé de dinde VF à la tomate 
Pommes noisettes
Yaourt nature 
Pomme bicolore




Céleri rave sauce rémoulade 
Parmentier gratiné à l'égrené végétarien (pois, tomate, carotte) 
Comté AOP 
Clafoutis aux poires

Déjeuner Végétarien

Salade de lentilles à l'échalote
Galette de haricots rouges bio aux légumes (poivron, chou-fleur et oignon) 
Purée de potiron
Yaourt aromatisé
Compote de pommes et d'abricots allégée en sucre

Carottes râpées à la vinaigrette
Boulettes de soja à la tomate
Penne rigate 
Gouda
Prunes

Œufs durs à la mayonnaise 
Cake au poireau, fromage italien et noix, crème à la ciboulette
Pommes noisettes
Yaourt nature 
Pomme bicolore

Céleri rave sauce rémoulade 
Parmentier gratiné à l'égrené végétarien (pois, tomate, carotte) 
Comté AOP 
Clafoutis aux poires

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements



Le boulanger local est Le Fournil du Chablais