

CETTE SEMAINE, LE CHEF VOUS PROPOSE ...



lundi 21 avril 2025

mardi 22 avril 2025

mercredi 23 avril 2025

jeudi 24 avril 2025

vendredi 25 avril 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 28 avril 2025

mardi 29 avril 2025

mercredi 30 avril 2025

jeudi 1 mai 2025

vendredi 2 mai 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 5 mai 2025

mardi 6 mai 2025

mercredi 7 mai 2025

jeudi 8 mai 2025

vendredi 9 mai 2025

Déjeuner

Œufs mayonnaise
Haut de cuisse de poulet
au jus de volaille
Semoule 
Mimolette
Compote pomme/abricot

Salade de riz aux poivrons, tomates
et oignons
Parmentier égrené végétarien
Fromage blanc 
Crème dessert au caramel

FÉRIÉ

Concombre façon Tzatziki
Colin d'Alaska pané
Citron
Gratin Dauphinois
Saint-Môret 
Tropézienne

Déjeuner Végétarien

Œufs mayonnaise
Boulettes falafels
Semoule 
Mimolette
Compote pomme/abricot

Salade de riz aux poivrons, tomates
et oignons
Parmentier égrené végétarien
Fromage blanc 
Crème dessert au caramel

FÉRIÉ

Concombre façon Tzatziki
Galette de
haricots rouges 
Gratin Dauphinois
Saint-Môret 
Tropézienne

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements



Le boulanger local est Le Fournil du Chablais

CETTE SEMAINE, LE CHEF VOUS PROPOSE ...



lundi 12 mai 2025

mardi 13 mai 2025

mercredi 14 mai 2025

jeudi 15 mai 2025

vendredi 16 mai 2025

Déjeuner

Tarte aux 3 fromages
Emincé de bœuf
Moutarde à l'ancienne
Riz créole 
Gouda
Liégeois au chocolat

Coquillettes au comté AOP 
Filet de colin sauce crème
Epinards à la béchamel
Tomme de Savoie 
Ananas frais

Betteraves à la vinaigrette
Penne sauce au fromage italien, basilic, amandes 
Brie
Cake aux pralines roses

Tomates parfumées au vinaigre balsmique 
Tartiflette *ou* Tartiflette végété
Yaourt aromatisé
Pomme bicolore

Déjeuner Végétarien

Tarte aux 3 fromages
Galette soja - tomate
Riz créole 
Gouda
Liégeois au chocolat

Coquillettes au comté AOP 
Galette boulgour - haricots rouges
Epinards à la béchamel
Tomme de Savoie 
Ananas frais

Betteraves à la vinaigrette
Penne sauce au fromage italien, basilic, amandes 
Brie
Cake aux pralines roses

Tomates parfumées au vinaigre balsmique
Tartiflette végété
Yaourt aromatisé
Pomme bicolore



CETTE SEMAINE, LE CHEF VOUS PROPOSE ...



lundi 19 mai 2025

mardi 20 mai 2025

mercredi 21 mai 2025

jeudi 22 mai 2025

vendredi 23 mai 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



Yaourt nature



Eclair au chocolat



Salade orientale

Tajine de dinde au raisin

Semoule au cumin



Fromage blanc



Cake aux amandes et au miel



Quiche lorraine *ou*
Tarte au fromage
Filet de colin d'Alaska
Sauce américaine

Epinards à la crème

Saint-Paulin

Crème vanille

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



Yaourt nature



Eclair au chocolat



Salade orientale

Tajine de dinde au raisin

Semoule au cumin



Fromage blanc



Cake aux amandes et au miel

Tarte au fromage

Galette de lentilles vertes bio
carottes et oignon



Epinards à la crème

Saint-Paulin

Crème vanille

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements



Le boulanger local est Le Fournil du Chablais