

CETTE SEMAINE, LE CHEF VOUS PROPOSE ...



lundi 6 janvier 2025

mardi 7 janvier 2025

mercredi 8 janvier 2025

jeudi 9 janvier 2025

vendredi 10 janvier 2025

Déjeuner

Taboulé de butternut et fromage de brebis
Sauté de dinde aux champignons
Chou-fleur à la béchamel
Pont-l'Evêque AOP
Compote de pommes



Haricots verts vinaigrette
Penne, brunoise de légumes béchamel, emmental et ciboulette
Yaourt aux fruits
Banane

Céleri rémoulade
Rôti de porc ou Carré boughour
Pommes noisette
Yaourt nature
Galette des Rois



Salade de pois chiches à la coriandre
Steak haché sauce tomate
Riz créole
Tomme grise
Clémentine

Déjeuner Végétarien

Taboulé de butternut et fromage de brebis
Galette de lentilles vertes bio
Chou-fleur à la béchamel
Pont-l'Evêque
Compote de pommes



Haricots verts vinaigrette
Penne, brunoise de légumes béchamel, emmental et ciboulette
Yaourt aux fruits
Banane

Céleri rémoulade
Carré boughour, épeautre et légumes bio
Pommes noisette
Yaourt nature
Galette des Rois



Salade de pois chiches à la coriandre
Quenelles natures 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 13 janvier 2025

mardi 14 janvier 2025

mercredi 15 janvier 2025

jeudi 16 janvier 2025

vendredi 17 janvier 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



Beignet au chocolat



Pâté de campagne *ou*
Terrine de légumes

Filet de poulet
au romarin



Riz créole



Yaourt nature



Clémentine

Betteraves vinaigrette

Sauté de veau
aux champignons



Polenta

Comté AOP



Flognarde aux poires

Déjeuner Végétarien

Feuilleté au fromage

Pané fromager

Brocolis

Saint-Môret



Liégeois à la vanille

Salade mexicaine

Macaronis champignon, béchamel,
emmental

Cantal AOP



Beignet au chocolat

Terrine de légumes

Cake poireau, fromage et noix

Riz créole



Yaourt nature



Clémentine

Betteraves vinaigrette

Galette de
haricots rouges bio



Polenta

Comté AOP



Flognarde aux poires

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements



Le boulanger local est Le Fournil du Chablais

CETTE SEMAINE, LE CHEF VOUS PROPOSE ...



lundi 20 janvier 2025

mardi 21 janvier 2025

mercredi 22 janvier 2025

jeudi 23 janvier 2025

vendredi 24 janvier 2025

Déjeuner

Chou blanc vinaigrette

Emincé de bœuf
marengo 

Semoule

Yaourt nature 

Compote de pommes

Tarte au fromage

Chili sin carne

Riz

Pont-l'Evêque AOP 

Poire

Brocolis sauce aux olives

 Rougail de saucisse *ou*
Galette de lentilles vertes bio

Purée

Abondance

Mousse banane/chocolat

Batavia, croûtons, emmental
vinaigrette

Filet de colin sauce citron

Petits pois - Carottes

Coulommiers

Gaufre

Déjeuner Végétarien

Chou blanc vinaigrette

Boulettes de soja à la tomate

Semoule

Yaourt nature 

Compote de pommes

Tarte au fromage

Chili sin carne

Riz

Pont-l'Evêque AOP 

Poire

Brocolis sauce aux olives

Galette de lentilles vertes bio

Purée

Abondance

Mousse banane/chocolat

Batavia, croûtons, emmental
vinaigrette

Feuilleté aux 4 fromages

Petits pois - Carottes

Coulommiers

Gaufre

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements



Le boulanger local est Le Fournil du Chablais

CETTE SEMAINE, LE CHEF VOUS PROPOSE ...



lundi 27 janvier 2025

mardi 28 janvier 2025

mercredi 29 janvier 2025

jeudi 30 janvier 2025

vendredi 31 janvier 2025

Déjeuner

Céleri rémoulade

Rôti de bœuf
sauce poivre



Polenta

Yaourt nature



Poire au chocolat

Carottes râpées
vinaigrette à l'orange
Emincé de dinde
aux agrumes et sauge

Riz créole

Edam

Cake au citron



Chou-fleur vinaigrette

Parmentier égréné végétarien



Saint-Nectaire AOP



Biscuit roulé à la
confiture de fraise

Cœur de palmier, betteraves
et maïs

Couscous merguez et
pilon de poulet

Semoule



Fromage blanc



Clémentine

Déjeuner Végétarien

Céleri rémoulade

Pané fromager

Polenta

Yaourt nature



Poire au chocolat

Carottes râpées
vinaigrette à l'orange

Galette de haricots rouges bio

Riz créole

Edam

Cake au citron



Chou-fleur vinaigrette

Parmentier égréné végétarien



Saint-Nectaire AOP



Biscuit roulé à la
confiture de fraise

Cœur de palmier, betteraves
et maïs

Couscous végétarien, boulettes
de lentilles

Semoule



Fromage blanc



Clémentine

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements



Le boulanger local est Le Fournil du Chablais

CETTE SEMAINE, LE CHEF VOUS PROPOSE ...



lundi 3 février 2025

mardi 4 février 2025

mercredi 5 février 2025

jeudi 6 février 2025

vendredi 7 février 2025

Déjeuner

Salade batavia vinaigrette

Galette de sarazin
jambon - fromage

Yaourt aux fruits

Crêpe au chocolat

Lentilles vinaigrette

Crousti'fromage

Carottes à la crème



Munster AOP



Pomme bicolore

Betteraves



Croque Monsieur *ou*
Croque Monsieur au fromage

Chou-fleur à la béchamel

Tomme de Savoie

Gâteau au yaourt aux poires



Fromage de tête *ou*
Terrine de légumes

Filet de colin sauce curry

Coudes rayés

Yaourt nature



Salade de fruits



Déjeuner Végétarien

Salade batavia vinaigrette

Galette de sarazin
jambon - fromage

Yaourt aux fruits

Crêpe au chocolat

Lentilles vinaigrette

Crousti'fromage

Carottes à la crème



Munster AOP



Pomme bicolore

Betteraves

Croque Monsieur au fromage

Chou-fleur à la béchamel

Tomme de Savoie

Gâteau au yaourt aux poires

Terrine de légumes

Galette de haricots
rouges

Coudes rayés

Yaourt nature



Salade de fruits

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements



Le boulanger local est Le Fournil du Chablais