



**Du 12 au 16 Janvier
2026**

Toutes les semaines des produits
BIO & LOCAUX



LUNDI 12

Déjeuner

Salade de Betterave, Maïs
et Œufs Mimosa

Bavette
Frites

Compote

Dîner

Potage Dubarry

Omelette au Fromage
Salade Verte

Gaufre
Caramel-Beurre Salé



MARDI 13

Déjeuner

Salade de Pâtes au Surimi

Escalope de Poulet
Epinard à la Crème

Mousse au Chocolat

Dîner

Cheesecake Salé
Chèvre & Tomates confites

Lasagnes de Légumes
Salade Verte

Flan Noix de Coco Maison



MERCREDI 14

Déjeuner

Salade d'Endives,
Pommes et Noix

Raclette

Pommes de Terre,
Jambon de Pays,
Jambon de Dinde

Tarte aux Pommes

Dîner

Salade de Riz
Thon, Poivrons
& Olives Noires

Pavé de Sandre
Flan de Carottes

Donut's



JEUDI 15

Déjeuner

Velouté de Butternut
au Lait de Coco

Saucisses / Lentilles

Fruit

Dîner

Sardines au Beurre
Bouchée à la Reine
Salade Verte

Fromage Blanc
Coulis de Fruits Rouges

VENDREDI 16

Déjeuner

Feuilleté Hot-Dog
/ Mini Khatchapuri Maison

Dos de Colin
Sauce Beurre-Citron
Haricots Beurre

Yaourt



Le Proviseur,

Le Gestionnaire
Comptable

Benoît
PEYHARDI

Julien
BENOÎT

Bon Appétit



Le Khatchapuri

- Spécialité culinaire Géorgienne -
Pâte à pain farcie d'un fromage au lait de vache local : le Soulgouni.

Le *Khatchapuri* (géorgien ხაჭაპური : pain au fromage), est une recette très populaire et chaque région en a sa propre version, traditionnellement nommées selon la province d'origine.

La forme la plus conventionnelle est l'*Imérouli*, recette originaire de l'Iméréthie : pâte à pain recouverte de beurre fondu et farcie de fromage.

L'autre forme très répandue est l'*Adjarouli*, de l'Adjarie, région côtière : la pâte à pain est disposée en demi-cercle aux bords relevés, qui lui donne la forme d'une barque ou d'un bateau, pour en garnir le centre de fromage et d'un œuf, avec, ... beaucoup de beurre.

Des variantes du *Khatchapuri* :
le *Megrouli*, originaire de Mingrélie, avec plusieurs sortes de fromages et du yaourt,
le *Laze*, similaire au *Megrouli* mais avec des tranches de soulgouni fondu,
le *Svanouri*, de Svanétie, avec de la farine de millet,
le *Rachuli*, du Ratcha, de forme rectangulaire,
le *Penovani*, de Samtskhé-Djavakhéti, avec une pâte feuilletée.

↓ Suis la recette - Fais le toi-même ! ↓

<https://www.saveur.com/how-to-make-khachapuri-georgian-cheese-bread/#page-4>

<fr.wikipedia.org/wiki/Khatchapouri>

<https://www.arte.tv/fr/videos/125913-000-A/le-khachapuri/>