










# Menu Restaurant scolaire de Chauray

## Semaine du 6 au 7 mai 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jedi	Vendredi
<p>Betterave bio à la crème fraîche bio</p>  <p>Escalope de dinde poêlée</p>  <p>Pomme Vapeur</p>  <p>Fromage aop</p>  <p>Yaourt à la vanille bio</p> 	<p>Concombre vinaigrette aux herbes fraîches</p>  <p>Chili sin carne (Haricots rouges, tomate, mais)</p>  <p>Riz créole</p>  <p>Entremet flan citron au lait de Pampile</p>  <p>Banane</p>			
Pain bio artisanal (agriculture raisonnée)	Pain bio artisanal (agriculture raisonnée)			

Gouter

**Bon appétit !**


Les menus sont susceptibles de varier en fonction des approvisionnements et contraintes du service

 Appellation d'origine contrôlée

 Appellation d'origine protégée

 Bleu blanc cœur

 Fait maison

 Local

 Label rouge

 Paysan breton

 Pêche durable

 Viandes de France

 Agriculture biologique





























 Indication géographique protégée

 Recette traditionnelle

# Menu Restaurant scolaire de Chauray

## Semaine du 13 au 17 mai 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jedi	Vendredi végétarien
<p>Mousse de canard</p>  <p>Poisson pané</p> <p>Purée de céleri à la crème fraîche bio</p>  <p>Fromage</p>  <p>Fruit de saison</p>	<p>Radis beurre</p>  <p>Colombo de porc antillais</p>   <p>Riz</p>  <p>Mousse au chocolat</p>  <p>Quartier de pomme bio</p> 	<p>Salade de chèvre chaud</p>  <p>Rôti de bœuf aux olives</p>    <p>Haricot vert persillé</p>   <p>Semoule au lait Bio</p> 	<p>Salade de pomme de terre bio</p>  <p>Quiche lorraine</p>   <p>Salade verte</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Fromage blanc bio au caramel au beurre salé</p>  	<p>Carottes râpées bio mimolette</p>   <p>Couscous végétal (légumes couscous, lentilles corail et pois chiches)</p>  <p>Semoule couscous bio</p>   <p>Vache qui rit</p> <p>Purée pomme poire bio</p>  
Pain bio artisanal (agriculture raisonnée)	Pain bio artisanal (agriculture raisonnée)	Pain bio artisanal (agriculture raisonnée)	Pain bio artisanal (agriculture raisonnée)	Pain bio artisanal (agriculture raisonnée)

Gouter  
Pain au lait choco / Compote

**Bon appétit !**

Les menus sont susceptibles de varier en fonction des approvisionnements et contraintes du service

 Appellation d'origine contrôlée

 Appellation d'origine protégée

 Bleu blanc cœur

 Fait maison

 Local

 Label rouge

 Paysan breton

 Pêche durable

 Viande de France

 Agriculture biologique
























 Indication géographique protégée

 Recette traditionnelle

# Menu Restaurant scolaire de Chauray

## Semaine du 21 au 24 mai 2024



Lundi végétarien	Mardi	Mercredi	Jedi Repas Autour de la fraise et de la tomate	Vendredi
	<p>Taboulé</p>  <p>Paupiette de veau sauce échalotte</p>  <p>Haricots beurre</p>  <p>Petit suisse bio</p>  <p>Fruit frais (Orange)</p>	<p>Houmous de pois chiche</p>  <p>Poulet bbc à l'ananas</p>     <p>Riz igp de Camargue</p>   <p>Salade de fruit exotique (Litchi/mangue/banane) Et rocher coco maison</p> 	<p>Tartare de fraises et tomates au basilic, toast grillé à l'huile d'olives</p>  <p>Longe de porc bbc, Ketchup de tomate, fraise et poivron</p>     <p>Pommes rissolées</p> <p>Fromage portion</p> <p>Compote maison à la fraise et pomme bio</p>  	<p>Oeuf dur mayonnaise / salade</p>  <p>Croq fromage</p> <p>Petit pois bio bonne femme</p>   <p>Fromage</p>  <p>Fruit frais de saison</p>
	Pain bio artisanal (agriculture raisonnée)	Pain bio artisanal (agriculture raisonnée)	Pain bio artisanal (agriculture raisonnée)	Pain artisanal (bio agriculture raisonnée)

 Appellation d'origine contrôlée

 Appellation d'origine protégée

 Bleu blanc cœur

 Fait maison

 Local

 Label rouge

### Gouter

Financier amandes / fruit frais

**Bon appétit !**

Les menus sont susceptibles de varier en fonction des approvisionnements et contraintes du service

 Paysan breton

 Pêche durable

 Viande de France

 Agriculture biologique



























 Indication géographique protégée

 Recette traditionnelle

# Menu Restaurant scolaire de Chauray

## Semaine du 27 au 31 mai 2024



Lundi	Mardi végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Melon 	Macédoine de légumes au fromage blanc 	Rillettes de sardines sur toast 	Pastèque	Concombre vinaigrette verte  
Steak haché 	Pâtes à la napolitaine 	Escalope de dinde à la dijonnaise 	Sauté de porc Catalan    	Poisson du marché sauce citron  
Brocolis bio au beurre   	Emmental râpée bio 	Purée de patate douce au curry 	Lentilles du Puy aux petits oignons  	Semoule Bio aux petits légumes  
Eclair au chocolat	Petit suisse bio 	Verrine de fraise, crème patissière et biscuit speculos 	Fromage igp 	Fromage portion
Pain bio artisanal (agriculture raisonnée)	Pain bio artisanal (agriculture raisonnée)	Pain bio artisanal (agriculture raisonnée)	Pain bio artisanal (agriculture raisonnée)	Pain bio artisanal (agriculture raisonnée)

### Gouter

Brioche confiture / yaourt à boire

**Bon appétit !**

Les menus sont susceptibles de varier en fonction des approvisionnements et contraintes du service

 Appellation d'origine contrôlée

 Appellation d'origine protégée

 Bleu blanc cœur

 Fait maison

 Local

 Label rouge

 Paysan breton

 Pêche durable

 Viande de France

 Agriculture biologique  
 Indication géographique protégée

 Recette traditionnelle

