

# 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<br>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)<br/>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<br>  | Macédoine de légumes au fromage blanc<br> | Rillettes de sardines sur toast<br>                           | Pastèque   | Concombre vinaigrette verte<br>     |
| Steak haché<br>  | Pâtes à la napolitaine<br>                | Escalope de dinde à la dijonnaise<br>                         | Sauté de porc Catalan<br>    | Poisson du marché sauce citron<br>  |
| Brocolis bio au beurre<br>   | Emmental râpée bio<br>                    | Purée de patate douce au curry<br>                            | Lentilles du Puy aux petits oignons<br>    | Semoule Bio aux petits légumes<br>  |
| Eclair au chocolat  | Petit suisse bio<br>                      | Verrine de fraise, crème patissière et biscuit speculos<br> | Fromage igp<br>   | 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

