

Menu Restaurant scolaire de Chauray

Semaine du 2 au 6 juin 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi végétarien
Boulghour bio et tartare de légumes du soleil  Chipolatas BBC  Carottes bio à l'ail et beurre  Fromage portion Crème vanille	Pastèque Poulet bbc basquaise     Pomme rissolée Petit suisse bio  Purée pomme Bio abricot  	Salade niçoise (Riz, haricots, poivron, fève)  Croque M. à la volaille  Salade verte Fromage blanc sucré Ananas frais 	Salade de penne bio à l'italienne (Pesto, mozza, tomate cerise)   Poisson du marché   Haricots beurre  Fromage igp  Entremet chocolat au lait de Pampleie  	Radis beurre   Chili sin carne (Haricots rouge, maïs, carotte, tomate, oignon)  Riz  Fromage portion bio  Fruit de saison (fraises) Origine France
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)



Haute valeur
environnemental



Appellation d'origine
protégée



Bleu blanc cœur



Fait maison



Local



Label rouge

Gouter

Pain au chocolat Gourde
lactée vanille

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 9 au 13 juin 2025



Lundi	Mardi végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pentecôte	Melon 	Salade de pomme de terre Bio à la ciboulette 	Carottes râpées hve au gouda  	Concombre, vinaigrette menthe 
	Escalope de dinde à la Normande   	Emincé de bœuf Stroganoff   	Rôti de porc bbc aux petits oignons    	Parmentier au poisson  
	Torti Bio  	Haricot vert et tomate provençale  	Mogette de Vendée  	Salade verte 
	Fromage portion	Petit suisse au chocolat	Semoule au lait Bio  	Brie 
	Pêche au sirop	Crumble aux fruits  		Compote pomme mangue maison 
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

Cookie maison / compote

Bon appétit !

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



Haute valeur
environnemental



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 16 au 20 juin 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi végétarien	Vendredi c'est demain l'été !
Crêpes au fromage	Céleri rémoulade	Radis beurre	Macédoine mayonnaise	Tomate au pesto
Jambon grillé au madère	Couscous (Semoule bio, légumes couscous Saucisse de volaille et boulette de bœuf)	Pané à la volaille et fromage	Coquille bio à la bolognaise végétale	Poisson sauce citron oseille
Lentilles blondes	Yaourt Bio	Riz pilaf	Emmental râpée bio	Pomme de terre nouvelle
Petit suisse bio		Fromage	Crème chocolat	Fromage de brebis (Ossau Iraty)
Fruit de saison		Glace	Quartier de fruit	Duo de pastèque et melon au miel
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)



Haute valeur environnemental



Appellation d'origine protégée



Bleu blanc cœur



Fait maison



Local



Label rouge

Gouter

Barre bretonne / yaourt à boire

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 23 au 27 juin 2025



Lundi	Mardi Végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Terrine de campagne BBC  ~~~~~ Poulet rôti fermier    Epinards haché  ~~~~~ Fromage ~~~~~ Yaourt Bio au sucre 	Salade verte à l'emmental et crouton   ~~~~~ Dhal de lentilles corail (Tomate, lait de coco, carottes)  Riz long  ~~~~~ Petits suisses ~~~~~ Fraise au sucre	Mousse de sardines sur toast  ~~~~~ Porc à l'ail et au miel   Macaroni bio   ~~~~~ Panna cotta vanille 	Tomates mais  ~~~~~ Poisson du marché au lait de coco et vanille   Purée de patate douce et carotte bio   ~~~~~ Gâteau à la banane bio   ~~~~~ Crème anglaise	Melon   ~~~~~ Cheeseburger (élémentaire) (Steak haché maternelle)  Pommes frites ~~~~~ Fromage  ~~~~~ Fruit de saison : abricots
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)



Haute valeur
environnemental



Fait maison



Appellation d'origine
protégée



Local



Bleu blanc cœur



Label rouge

Gouter

Pain au lait / compote

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 30 juin au 4 juillet 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi végétarien	Vendredi
Pastèque Escalope de volaille aux champignons Riz Petits suisses Compote	Carottes râpée hve et œuf bio Poisson meunière citron Brocolis au beurre Fromage portion Riz au lait bio	Concombre à la vinaigrette Sauté de poulet à la basquaise Pomme vapeur Tarte framboise	Salade de quinoa au basilic Omelette Haricots verts à l'ail Fromage portion bio Yaourt bio à la vanille (Yogourmand)	Betterave bio vinaigrette Penne complète bio à la carbonara Salade verte Glace
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)



Haute valeur
environnemental



Appellation d'origine
protégée



Bleu blanc cœur



Fait maison



Local



Label rouge

Gouter

Madeleine / yaourt à boire

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

