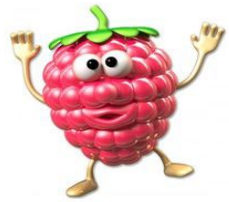
Menu Restaurant scolaire de Chauray
Semaine du 5 au 9 mai 2025



Lundi	Mardi	Mercredi Liaison petites bouilles	Jeudi	Vendredi
Betterave bio Chipolatas Lentilles vertes du Puy Fromage portion bio Purée pomme banane bio	Concombre vinaigrette aux herbes fraiches Chili sin carne (Haricots rouges, tomate, mais, carottes) Riz créole Yaourt bio à la vanille Quartier de fruit frais	Navette à la rillette de sardines Blanquette de dinde aux champignons Semoule couscous bio Emmental bio Fromage blanc aux fruits	Férié	Pastèque Poisson pané citron Pomme vapeur Fromage aop Timbale vanille fraise glacé
Pain bio artisanal (agriculture raisonnée)	Pain bio artisanal (agriculture raisonnée)			

Gouter
Barre bretonne / 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 12 au 16 mai 2025

Lundi Gouter centre	Mardi	Mercredi Gouter centre	Jeudi	Vendredi végétarien Buffet froid
Mousse de canard Dos de colin poché Haricots verts persillés Fromage Fruit de saison	Radis beurre Palette de porc demi-sel sauce antillaise Coquillette bio Mousse au chocolat Quartier de pomme bio	Salade (hve) de chèvre chaud Emincé de bœuf aux olives Epinards hachés Semoule au lait Bio Biscuit spéculos	Salade de riz niçoise (Tomate/poivron/œuf dur/thon/olives) Sauté de canard aigre doux Purée de céleri au lait de Pamplie Saint Paulin Purée pomme poire bio	Carottes râpées bio mimolette Couscous végétal ((légumes couscous, lentilles corail et pois chiches) Semoule couscous bio Vache qui rit bio Yaourt bio
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

Quatre quart / 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 19 au 23 mai 2025

Lundi Gouter centre	Mardi Gouter centre	Mercredi	Jeudi Gouter centre Repas allemand	Vendredi Végétarien
Tomate mozzarella et pesto Boulette de bœuf (Race charolaise vbf) Flageolet Fromage igp Cocktail de fruit au sirop	Taboulé Sauté de veau à la catalane Haricots beurre Petit suisse bio Fruit frais (Orange)	Houmous de pois chiche Poulet bbc à l'ananas Riz pilaf Salade de fruit exotique (Litchi/mangue/banane) Palet breton	Spätzle, concombre et radis Saucisse au curry (Curry wurst) Frites Fromage portion Fromage blanc bio à la cannelle	Œuf dur mayonnaise / salade Croq fromage Petit pois bio bonne femme Fromage Fruit frais de saison
	Pain bio artisanal (agriculture raisonnée)	Pain bio artisanal (agriculture raisonnée)	Pain bio artisanal (agriculture raisonnée)	Pain artisanal (bio agriculture raisonnée)

Gouter

Cookie / fruit frais

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

Bon appétit !

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

Menu Restaurant scolaire de Chauray
Semaine du 26 au 28 mai 2025

Lundi	Mardi végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Melon Paupiette de veau forestière Brocolis au beurre Eclair au chocolat	Macédoine de légumes au fromage blanc Pâtes bio à la napolitaine Emmental râpée bio Petit suisse bio Fruit frais : Fraises	Salade de pomme de terre et gésiers Escalope de dinde à la dijonnaise Carottes bio rondelles Glace au choix Galette bretonne	Férié	
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 / yaourt à boire

Bon appétit !

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

Haute valeur environnemental

Fait maison

Paysan breton

Agriculture biologique

Appellation d'origine protégée

Local

Pêche durable

Indication géographique protégée

Bleu blanc cœur

Label rouge

Viande de France

Recette traditionnelle