





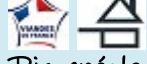











Menu Restaurant scolaire de Chauray

Semaine du 5 au 9 mai 2025



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



Fait maison



Appellation d'origine
protégée



Local



Bleu blanc cœur



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



Fait maison



Appellation d'origine
protégée



Local



Bleu blanc cœur



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	Jedi Gouter centre Repas allemand	Vendredi Végétarien
<p>Tomate mozzarella et pesto</p>  <p>~~~~~</p> <p>Boulette de bœuf (Race charolaise vbf)</p>   <p>Flageolet</p>  <p>~~~~~</p> <p>Fromage igp</p>  <p>~~~~~</p> <p>Cocktail de fruit au sirop</p>	<p>Taboulé</p>  <p>~~~~~</p> <p>Sauté de veau à la catalane</p>    <p>Haricots beurre</p>  <p>~~~~~</p> <p>Petit suisse bio</p>  <p>~~~~~</p> <p>Fruit frais (Orange)</p>	<p>Houmous de pois chiche</p>  <p>~~~~~</p> <p>Poulet bbc à l'ananas</p>     <p>Riz pilaf</p>  <p>~~~~~</p> <p>Salade de fruit exotique (Litchi/mangue/banane)</p>  <p>~~~~~</p> <p>Palet breton</p>	<p>Tagliatelle concombre et radis</p>  <p>~~~~~</p> <p>Saucisse au curry (Curry wurst)</p>   <p>Frites</p> <p>~~~~~</p> <p>Fromage portion</p> <p>~~~~~</p> <p>Fromage blanc bio à la cannelle</p>  	<p>Oeuf dur mayonnaise / salade</p>  <p>~~~~~</p> <p>Croq fromage</p> <p>Petit pois bio bonne femme</p>   <p>~~~~~</p> <p>Fromage</p>  <p>~~~~~</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)



Haute valeur
environnemental



Appellation d'origine
protégée



Bleu blanc cœur



Fait maison



Local



Label rouge

Gouter

Cookie / fruit frais

Bon appétit !

Les menus sont susceptibles
de varier en fonction des
approvisionnements et



Paysan breton



Pêche durable




Viande de France



Agriculture
biologique



Indication
géographique
protégée



















Recette traditionnelle



Menu Restaurant scolaire de Chauray

Semaine du 26 au 28 mai 2025



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

-  Haute valeur environnemental
-  Appellation d'origine protégée
-  Bleu blanc cœur

-  Fait maison
-  Local
-  Label rouge

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

