

Menu Restaurant scolaire de Chauray

Semaine du 27 février au 3 mars



Lundi	Mardi végétarien Petit dej' maternelle	Mercredi	Jeudi Petit dej' maternelle	Vendredi Petit dej' maternelle
<p>Assiette de charcuterie (Rosette, saucisson à l'ail)</p> <p>Sauté de bœuf aux olives</p> <p>Torsade Bio aux légumes</p> <p>Fromage Aop</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Taboulé à la menthe (semoule bio)</p> <p>Nuggets de blé</p> <p>Purée de patate douce</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>fruit de saison</p>	<p>Salade de chèvre chaud et tomate</p> <p>Poulet rôti tandoori</p> <p>Choux fleur béchamel</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Radis beurre</p> <p>Poisson du marché au citron</p> <p>Riz façon paella (Épices, petits pois, poivrons)</p> <p>Fromage portion bio</p> <p>Purée de pomme bio maison</p>	<p>Salade de pomme de terre Bio et cornichon</p> <p>Longe de porc aux herbes</p> <p>Haricots plats à l'ail</p> <p>Panna cotta à la vanille</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)

 Appellation d'origine
contrôlée

 Appellation d'origine
protégée

 Bleu blanc cœur

 Fait maison

 Local

 Label rouge

Gouter

Donut's / fruit

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 6 au 10 mars



Lundi végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi Repas américain
Crêpes aux fromages	Concombre à la crème 	Choux chinois vinaigrette 	Salade mexicaine (Haricots rouge, carottes, poivron mais, chorizo) 	Coleslaw  
Dhal de lentilles corails (carottes /lait de coco/tomate) 	Roti de dinde  	Lasagne / Salade verte   	Poisson du marché 	Cheeseburger
Semoule Bio  	Flageolet 	Fromage portion Bio 	Haricot vert Bio persillé 	Chipolatas (Maternelle)
Petit suisse aux fruit 	Fromage blanc de Pampile au sucre 	Purée de fruit Bio 	Riz au lait Bio à la vanille  	Potatoes
Fruit frais				Crème glacée 
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

Gâteau maison / fruit frais

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 13 au 17 mars 2023



Lundi	Mardi végétarien	Mercredi	Jedi Voyage en Inde	Vendredi
Salade grecque (blé, féta, olives) 	Velouté de légumes Bio (Potiron, courgette, pdt)  	Champignons à la vache qui rit 	Samoussa aux légumes, 	Macédoine mayonnaise 
Jambon grill, sauce estragon   	Ravioles aux trois fromages 	Lapin sauté chasseur  	Poulet korma (Épices, herbes fraîche, yaourt, ail, ging)  	Parmentier de la mer  
Brocolis au beurre  	Salade verte	Moquette de Vendée  	Riz et beignet de courgette 	Salade verte
Yaourt bio (yogourmand) 	Brie 	Ile flottante	Appel crumble 	Fromage portion
Fruit de saison	Ananas 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

Pain au chocolat / 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 20 au 24 mars



Lundi	Mardi	Mercredi	Jedi végétarien	Vendredi
<p>Médaille de surimi Sauce aurore</p> <p>Spaghetti Bio bolognaise (Bœuf BBC)</p> <p>Fromage portion</p> <p>Cocktail de fruit au sirop</p>	<p>Piémontaise (pdt bio, œuf, épaule, cornichon, tomate)</p> <p>Sauté de porc basquaise</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Choux fleurs bio mimosa</p> <p>Roti de dinde, crème de champignons forestiers</p> <p>Lentilles</p> <p>Salade verte</p> <p>Eclair au chocolat</p>	<p>Carottes Bio râpées à la marocaine</p> <p>Gratin savoyard</p> <p>Salade verte</p> <p>Entremet chocolat</p> <p>Quartier de fruit de saison</p>	<p>Soupe tomate vermicelle</p> <p>Poisson du marché beurre blanc</p> <p>Riz créole</p> <p>Fromage aop</p> <p>Yaourt de Pamplie</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)

 Appellation d'origine
contrôlée

 Appellation d'origine
protégée

 Bleu blanc cœur

 Fait maison

 Local

 Label rouge

Gouter

Pain au lait / 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

