

Bleu blanc coeur

Label rouge

## Menu Restaurant scolaire de Chauray Semaine du 2 au 5 mai 2023



Recette traditionnelle

Chablay				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi végétarien
Férié 1 mai	Betterave bio à la crème fraiche bio  ABBETTALE  Escalope de dinde poêlée  Pomme rissolée  Fromage portion  Crème dessert vanille	Salade de pâtes bio aux olives noires  Quiche lorraine  Salade verte  Petit suisse  AB  Fruit de saison	Céleri rémoulade  A Poisson sauce hollandaise Semoule Bio Coloré A AB Fromage Compote Bio maison	Poireaux et œuf façon mimosa  Chili sin carne (Haricots rouges, tomate, mais)  Riz créole  Entremet flan citron au lait de Pamplie
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	# Fait maison	Gouter Gâteau / yaourt à boire	® payson Paysan breton	Agriculture biologique
Appellation d'origine protégée	O Local	Bon appétit!  Les menus sont susceptibles de varier en	Pêche durable	Indication  géographique  protégée
		•		

fonction des

approvisionnements et contraintes du service

Viande de France



## Menu Restaurant scolaire de Chauray Semaine du 9 au 12 mai 2023



Chadiay				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi repas breton	Vendredi végétarien
Férié 8 mai	Tomate vinaigrette  A  Pâtes bio au thon  AB  Emmental râpée  Mousse au chococlat  Quartier de pomme bio	Salade de chèvre chaud  AO  Sauté de boeuf aux olives  Haricot vert persillé  PRIZ au lait Bio  AB  AB	Haricot coco à la bretonne  A  Galette saucisse  Salade verte  Saint Paulin  Fromage blanc bio au caramel au beurre salé  A	Carottes bio vinaigrette orange  Couscous végétal ((légumes couscous, lentilles corail et pois chiches) Semoule couscous bio  Vache qui rit bio  AB  Purée pomme poire 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)
Appellation d'origine contrôlée	======================================	Gouter Pain au lait choco / fruit frais	® payson Paysan breton	Agriculture biologique
Appellation d'origine protégée	O Local	Bon appétit!	Pêche durable	Indication  géographique  protéaée

Bleu blanc cœur

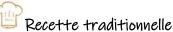


Label rouge

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



Viande de France





## Menu Restaurant scolaire de Chauray Semaine du 15 au 17 mai 2023



Lundi végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Croq fromage  Croq fromage  Petit pois bio bonne femme  AB  Petit suisse bio  Fruit de saison  (Orange	Cuidités Vinaigrette (Haricot vert, palmier, fenouil)  Sot l'y laisse de Volaille tandoori A O D  Riz créole A  Fromage blanc de Pamplie au sucre	Choux blanc bio ciboulette  AB  Longe de porc bbc sauce charcutière  Pommes boulangères  Fromage Pomme cuite bio  AB  Pomme cuite bio		
Pain artisanal (agriculture raisonnée)	Pain artisanal (agriculture raisonnée)	Pain artisanal (agriculture raisonnée)	Pain artisanal (agriculture raisonnée)	Pain artisanal (agriculture raisonnée)
Appellation d'origine contrôlée	======================================	Gouter Gâteau / fruit	® payson Breton Paysan breton	Agriculture biologique
Appellation d'origine protégée	O Local	Bon appétit! Les menus sont susceptibles	Pêche durable	Indication  géographique  protégée
👺 Bleu blanc cœur	Label rouge	de varier en fonction des approvisionnements et contraintes du service	Viande de France	Recette traditionnelle



## Menu Restaurant scolaire de Chauray Semaine du 22 au 26 mai 2023



Lundi	Mardi végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Melon  Steak haché  Eventor  Brocolis bio au beurre  PROVIDE AB  Eclair au chocolat	Macédoine de légumes  A  Omelette  A  Coquillette Bio au beurre de  Pamplie  A  Fromage  Fruit frais (banane)	Terrine de la mer maison  A  Poulet rôti  A  Purée de patate douce  A  Verrine de fraise, crème patissière et crumble  A	Radis beurre  Sauté de porc à la catalane  Souté de porc à la catalane  Company the solution of the saux petits oignons  Fromage igp  Fruit frais (kiwi)	Concombre Vinaigrette verte  A  Poisson du marché sauce citron A  Semoule Bio aux petits légumes Légumes Fromage portion  Purée de fruit bio maison (Pomme 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)
Appellation d'origine contrôlée	======================================	Gouter Brioche confiture / yaourt à boire	<sup>⊗ paysan</sup> Paysan breton	Agriculture biologique
Appellation d'origine protégée	O Local	Bon appétit! Les menus sont susceptibles	Pêche durable	Indication  géographique  protégée
Bleu blanc cœur	Label rouge	de varier en fonction des approvisionnements et contraintes du service	Viande de France	Recette traditionnelle

contraintes du service