

Menu Restaurant scolaire de Chauray

Semaine du 2 au 5 mai 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jedi	Vendredi végétarien
Férié 1 mai	Betterave bio à la crème fraîche bio  Escalope de dinde poêlée  Pomme rissolée Fromage portion Crème dessert vanille	Salade de pâtes bio aux olives noires  Quiche lorraine  Salade verte Petit suisse  Fruit de saison	Céleri rémoulade  Filet de poisson sauce hollandaise  Semoule Bio Coloré  Fromage  Compote Bio maison 	Poireaux et œuf façon mimosa  Chili sin carne (Haricots rouges, tomate, mais) Riz créole Entremet flan citron au lait de Pampile 
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

 Appellation d'origine contrôlée

 Appellation d'origine protégée

 Bleu blanc cœur

 Fait maison

 Local

 Label rouge

Gâteau / 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 9 au 12 mai 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi repas breton	Vendredi végétarien
Férié 8 mai	Tomate vinaigrette  ~~~~~ Pâtes bio au thon   Emmental râpée ~~~~~ Mousse au chocolat ~~~~~ Quartier de pomme bio 	Salade de chèvre chaud   ~~~~~ Santé de bœuf aux olives    Haricot vert persillé  ~~~~~ Riz au lait Bio  	Haricot coco à la bretonne   ~~~~~ Galette saucisse   Salade verte ~~~~~ Saint Paulin ~~~~~ Fromage blanc bio au caramel au beurre salé  	Carottes bio vinaigrette orange   ~~~~~ Couscous végétal (légumes couscous, lentilles corail et pois chiches) Semoule couscous bio   ~~~~~ Vache qui rit bio  ~~~~~ 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)

Gouter

Pain au lait choco / 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 15 au 17 mai 2023



Lundi végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Œuf dur bbc mayonnaise / salade  ~~~~~ Croq fromage Petit pois bio bonne femme  ~~~~~ Petit suisse bio  ~~~~~ Fruit de saison (Orange)	Cuidités vinaigrette (Haricot vert, palmier, fenouil) ~~~~~ Sot l'y laisse de volaille tandoori    Riz créole  ~~~~~ Fromage blanc de Pamplic au sucre 	Choux blanc bio ciboulette   ~~~~~ Longe de porc bbc sauce charcutière     Pommes boulangères  ~~~~~ Fromage  ~~~~~ Pomme cuite bio  		
Pain artisanal (agriculture raisonnée)	Pain artisanal (agriculture raisonnée)	Pain artisanal (agriculture raisonnée)	Pain artisanal (agriculture raisonnée)	Pain artisanal (agriculture raisonnée)

Gouter

Gâteau / fruit

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 22 au 26 mai 2023



Lundi	Mardi végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Melon 	Macédoine de légumes 	Terrine de la mer maison 	Radis beurre 	Concombre vinaigrette verte 
Steak haché 	Omelette 	Poulet rôti  	Sauté de porc à la catalane    	Poisson du marché sauce citron  
Brocolis bio au beurre  	Coquillette Bio au beurre de Pample  	Purée de patate douce 	Lentilles aux petits oignons 	Semoule Bio aux petits légumes  
Eclair au chocolat	Fromage 	Verrine de fraise, crème patissière et crumble 	Fromage igp 	Fromage portion
Fruit frais (banane) 			Fruit frais (kiwi)	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

 Appellation d'origine protégée

 Bleu blanc cœur

 Fait maison

 Local

 Label rouge

Gouter

Brioche confiture / 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