

Menu Restaurant scolaire de Chauray

SEMAINE DU 28 Novembre AU 2 Décembre



Lundi	Mardi végétarien	Mercredi	Jedi	Vendredi
<p>Terrine de poisson sauce ciboulette</p> <p>~~~~~</p> <p>Sauté de veau sauce poulet</p> <p>~~~~~</p> <p>Semoule couscous</p> <p>~~~~~</p> <p>Fromage portion</p> <p>~~~~~</p> <p>Clémentines</p>	<p>Bouillon de tomate / vermicelles</p> <p>~~~~~</p> <p>Quiche aux trois fromages (Mozzarella / emmental / mimolette)</p> <p>~~~~~</p> <p>Salade verte</p> <p>~~~~~</p> <p>Petit suisse bio</p> <p>~~~~~</p> <p>Fruit frais (banane bio)</p>	<p>Farci poitevin</p> <p>~~~~~</p> <p>Escalope de volaille à la crème d'ail</p> <p>~~~~~</p> <p>Riz créole</p> <p>~~~~~</p> <p>Fromage Igp</p> <p>~~~~~</p> <p>Poire et crème pâtissière</p>	<p>Salade de pomme de terre bio, concombre bio et fromage blanc bio au curry</p> <p>~~~~~</p> <p>Poisson pané et citron</p> <p>~~~~~</p> <p>Carotte bio à l'orange</p> <p>~~~~~</p> <p>Yaourt bio</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>~~~~~</p> <p>Chipolatas</p> <p>~~~~~</p> <p>Petits pois bio à la française</p> <p>~~~~~</p> <p>Fromage</p> <p>~~~~~</p> <p>Purée de fruit bio maison</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

Quatre quart maison / Yaourt à boire

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 5 AU 9 Décembre



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi végétarien	Vendredi
Salade de blé au surimi 	Betterave crue râpée 	Salade de quinoa avocat poivron parfumée à la menthe 	Pamplemousse 	Oeuf dur mayonnaise sur laitue 
Poulet rôti aux épices douces   	Emincé de porc au cidre   	Steak haché 	Chili végétarien (Haricots rouges/carottes / mais/tomate/égrené végétal) 	Poisson vapeur sauce au citron 
Brocolis bio persillés   	Torsade bio 	Poêlé bretonne 	Riz 	Purée de pomme de terre 
Liégeois vanille	Fromage portion bio 	Fromage aop 	Crème chocolat au lait bio  	Fromage
Quartier d'orange	Crumble aux fruits 	Ananas frais	Petit biscuit  	Cocktail de fruit
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
Brioche à la confiture /
Clémentines

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 12 AU 16 Décembre



Lundi végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi Menu de Noël	Vendredi
<p>Salade mêlée (Crouton, radis et emmental bio)</p>  <p>~~~~~</p> <p>Couscous végétal orange (Semoule bio, lentille corail, carotte, patate douce, raisins secs, pois chiche)</p>  <p>~~~~~</p> <p>Petit suisse bio</p>  <p>~~~~~</p> <p>Clémentines</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p>  <p>~~~~~</p> <p>Bœuf bio bourguignon</p>     <p>Riz créole</p>  <p>~~~~~</p> <p>Yaourt de Pamplicie au sucre</p>  <p>~~~~~</p> <p>Quartier de pomme bio</p> 	<p>Salade de lentilles blonde vinaigrette basilic</p>  <p>~~~~~</p> <p>Rôti de porc sauce aigre doux</p>    <p>~~~~~</p> <p>Haricots plat à l'ail</p>  <p>~~~~~</p> <p>Semoule au lait (Pamplicie)</p>   	<p>Duo de bun's brioché terre/mer</p>  <p>~~~~~</p> <p>Mijoté de pintade aux cèpes</p>   <p>~~~~~</p> <p>Pomme croquette</p> <p>~~~~~</p> <p>Babybel de Noël</p> <p>~~~~~</p> <p>Carré génoise à la mousse vanille</p> <p>Jus de fruits de pomme Et assortiment de chocolat de Noël</p>	<p>Potage de légumes Bio de saison</p>  <p>~~~~~</p> <p>Poisson du marché au lait de coco et curry</p>   <p>~~~~~</p> <p>Coquille bio</p>  <p>~~~~~</p> <p>Fromage</p>  <p>~~~~~</p> <p>Purée de fruit Bio</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 / barre chocolat / 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