



















Menu Restaurant scolaire de Chauray

SEMAINE DU 3 au 6 Janvier 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi végétarien	Vendredi et brioche des rois/reines
	Crêpe au fromage  Paupiette de veau Brocoli bio    Samos Purée de fruit bio (Pomme poire) 	Céleri rémoulade  Blanquette de dinde  Penne regate bio   Yaourt au fruit bio 	Velouté de légumes bio au basilic   Gratin savoyard (pdt/crème/fromage tartiflette/oignon)  Salade verte Fromage Fruit frais de saison Clémentines	Carottes Bio râpées, vinaigrette citronnée   Poisson du marché  Purée de courge butternut et pois cassés  Petit suisse  Brioches des rois
etit	Pain bio artisanal (agriculture raisonnée)	Pain bio artisanal (agriculture raisonnée)	Pain bio artisanal (agriculture raisonnée)	Pain bio artisanal (agriculture raisonnée)

Gouter

Gâteau / jus de pomme

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 9 AU 13 Janvier 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi végétarien	Vendredi
<p>Macédoine mayonnaise</p>  <p>-----</p> <p>Boulette de bœuf Bio bourguignonne</p>    <p>Riz créole</p>  <p>-----</p> <p>Tomme noire</p>  <p>-----</p> <p>Fruit de saison (banane bio)</p>	<p>Choux blanc vinaigrette</p>    <p>-----</p> <p>Sauté de canard aigre doux</p>    <p>Coquille Bio</p>   <p>-----</p> <p>Crème chocolat et copeaux de chocolat blanc (lait bio)</p>  	<p>Salade de lentilles à l'échalote</p>  <p>-----</p> <p>Rôti de porc</p>     <p>Haricot beurre</p>  <p>-----</p> <p>Riz au lait bio</p>   <p>-----</p> <p>Kiwi</p>	<p>Blé au surimi et poivrons</p>  <p>-----</p> <p>Ouf dur bbc florentine (Épinard, béchamel)</p>   <p>-----</p> <p>Fromage blanc de Pampile au sucre</p>  	<p>Salade de cuidités (hv, cœur de palmier, artichaut, maïs)</p>  <p>-----</p> <p>Poisson du marché au beurre blanc</p>  <p>Semoule bio</p>  <p>-----</p> <p>Petit suisse bio</p>  <p>-----</p> <p>Fruit frais</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 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 16 AU 20 Janvier 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi végétarien
Mousson de canard, cornichon	Piémontaise (Pdt, épaule, œuf, cornichon, tomate)	Poireaux Bio vinaigrette	Chou brocolis Bio et œuf sauce tartare	Velouté de carottes bio et patate douce
Spaghetti Bio à la carbonara	Poulet rôti	Dos de cabillaud, crème de coco et citron vert	Sauté de bœuf au cumin	Croq fromage
Yaourt Bio Vanille	Haricots plats	Semoule couscous Bio	Pomme rissolée	Petits pois Bio
Clémentines	Fromage portion	Pomme cuite au miel	Fromage	Petit suisse sucré
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
Yaourt à boire /
viennoiserie

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 23 AU 27 Janvier 2023



Lundi végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi repas à thème Nouvel an chinois	Vendredi
<p>Radis beurre</p> <p>~~~~~</p> <p>Dahl de lentilles corail (Lait de coco, tomate, carotte, curry)</p> <p></p> <p>Riz parfumé au thym</p> <p></p> <p>~~~~~</p> <p>Fromage bio</p> <p></p> <p>~~~~~</p> <p>Yaourt sucré de Pamplicie</p> <p></p>	<p>Choux rouge au cervelas</p> <p></p> <p>~~~~~</p> <p>Veau marengo</p> <p>   </p> <p>Semoule couscous</p> <p></p> <p>~~~~~</p> <p>Petit suisse</p> <p>~~~~~</p> <p>Fruit de saison</p> <p></p>	<p>Taboulé au quinoa à la menthe</p> <p></p> <p>~~~~~</p> <p>Steak haché de bœuf</p> <p> </p> <p>~~~~~</p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>  </p> <p>~~~~~</p> <p>Fromage portion</p> <p>~~~~~</p> <p>Compote de poire</p>	<p>Nems au légumes</p> <p>~~~~~</p> <p>Poulet bio au caramel</p> <p>   </p> <p>Nouilles sautées aux légumes</p> <p></p> <p>~~~~~</p> <p>Mousse coco et biscuit</p> <p></p>	<p>Salade de riz au maïs et fèves</p> <p> </p> <p>~~~~~</p> <p>Poisson du marché</p> <p></p> <p>Carotte Bio au jus</p> <p>  </p> <p>~~~~~</p> <p>Fromage aop</p> <p></p> <p>~~~~~</p> <p>Purée de fruit maison</p> <p> </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

Brioche / 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