

























# Menu Restaurant scolaire de Chauray

## SEMAINE DU 2 au 6 mai 2022




Lundi	Mardi	Mercredi	Jedi	Vendredi végétarien
<p>Betterave Bio vinaigrette </p> <hr/> <p>Steak haché  </p> <p>Pomme rissolée</p> <hr/> <p>Fromage portion</p> <hr/> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Rillettes du mans cornichons  </p> <hr/> <p>Escalope de dinde poêlée  </p> <p>Courgette Bio aux herbes de Provence </p> <hr/> <p>Fromage Aop Bio </p> <hr/> <p>Cocktail de fruit</p>	<p>Salade de pomme de terre bio et surimi  </p> <hr/> <p>Quiche lorraine  </p> <p>Salade verte</p> <hr/> <p>Petit suisse </p> <hr/> <p>Fruit de saison</p>	<p>Céleri rémoulade </p> <hr/> <p>Filet de poisson sauce hollandaise  </p> <p>Semoule Bio Coloré  </p> <hr/> <p>Fromage </p> <hr/> <p>Compote Bio maison  </p>	<p>Poireaux et œuf façon mimosa </p> <hr/> <p>Chili sin carne (Haricots rouges, riz, tomate, mais)</p> <hr/> <p>Entremet chocolat au lait de Pamplie </p> <hr/> <p>Quartier de fruit</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

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 13 mai 2022



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi végétarien	Vendredi
<p>Radis beurre </p> <hr/> <p>Poulet roti </p> <p>Lentilles aux petits oignons </p> <hr/> <p>Fromage igp </p> <hr/> <p>Fruit de saison </p>	<p>Tomate Bio vinaigrette  </p> <hr/> <p>Pâtes bio à la carbonara  </p> <p>Emmental râpée</p> <hr/> <p>Mousse au chocolat</p> <p>Petit biscuit</p>	<p>Salade de chèvre chaud  </p> <hr/> <p>Sauté de bœuf aux olives  </p> <p>Haricot vert persillé </p> <hr/> <p>Riz au lait Bio  </p>	<p>Carottes bio à l'orange (Orange, raisins secs)  </p> <hr/> <p>Hachis Parmentier végétal (pdt, égrené soja, pois cassés, oignon) </p> <p>Salade Verte</p> <hr/> <p>Yaourt de Pampile </p>	<p>Semoule bio à la grecque (Concombre, maïs féta, menthe)</p> <hr/> <p>Poisson du marché </p> <p>Ratatouille niçoise (Courgette, tomate, aubergine, poivron) </p> <hr/> <p>Petit suisse bio </p> <hr/> <p>Salade de 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

Financier / 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 mai 2022



Lundi végétarien	Mardi (Buffet petit déj' maternelle)	Mercredi	Jedi (Buffet petit déj' maternelle)	Vendredi (Buffet petit déj' maternelle)
Melon	Cuidités vinaigrette (Haricot vert, palmier, fenouil)	Choux blanc bio ciboulette	Salade marco polo (pâte bio, surimi, poivron, tomate)	Concombre bio vinaigrette verte
Croq fromage	Sot l'y laisse de volaille Façon tandoori	Longe de porc charcutière	Boulette de bœuf bio marengo	Poisson du marché sauce citron
Petit pois bio bonne femme	Riz créole	Pommes boulangères	Jeunes carottes BIO au jus	Semoule Bio aux petits légumes
Petit suisse	Fromage blanc de Pamplie au sucre	Fromage	Crème glacée	Fromage portion
Fruit de saison		Salade fruit		Poire au sirop
Pain artisanal (agriculture raisonnée)	Pain artisanal (agriculture raisonnée)	Pain artisanal (agriculture raisonnée)	Pain artisanal (agriculture raisonnée)	Pain artisanal (agriculture raisonnée)

### Gouter

Pain au lait / 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 23 AU 27 mai 2022



Lundi	Mardi végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de riz à l'espagnol (Crevette, poivron, tomate, curry, olives)</p>  <p>Chipolatas</p>  <p>Brocolis au beurre</p>  <p>Eclair au chocolat</p>	<p>Macédoine de légumes</p>  <p>Omelette</p>  <p>Coquille Bio au beurre de Pample</p>   <p>Fromage</p>  <p>Purée de fruit maison</p>	<p>Terrine de la mer maison</p>  <p>Escalope de poulet en persillade</p>    <p>Purée de patate douce</p>  <p>Verrine de fraise et crème patissière</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 lait et chocolat / 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

