






























Menu Restaurant scolaire de Chauray

SEMAINE DU 27 mars au 31 mars 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jedi Végétarien	Vendredi
<p>Betterave Bio  </p> <p>Chipolatas BBC   </p> <p>Petits pois bio  </p> <p>Fromage portion bio </p> <p>Banane bio </p>	<p>Oeufs dur mayonnaise</p> <p>Blanquette de veau    </p> <p>Semoule Bio  </p> <p>Emmental bio  </p> <p>Fruit au sirop</p>	<p>Salade, pomme verte et chou romanesco </p> <p>Rôti de bœuf </p> <p>Pomme de terre bio vapeur au beurre</p> <p>Petit suisse</p> <p>Poire Bio </p>	<p>Salade Marco polo au tofu (Poivron, penne régates, ketchup, tofu, tomate) </p> <p>Quiche aux trois fromages </p> <p>Salade verte</p> <p>Glace</p> <p>Quartier d'orange</p>	<p>Salami cornichon</p> <p>Poisson du marché  </p> <p>Epinard à la crème fraîche bio   </p> <p>Pomme </p> <p>Cookie 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
Madeleine / 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 3 avril au 7 avril 2023



Lundi	Mardi végétarien	Mercredi	Jedi	Vendredi Pâques
<p>Macédoine mayonnaise</p>  <p>~~~~~</p> <p>Poulet rôti</p>   <p>Blé créole</p>  <p>~~~~~</p> <p>Fromage aop</p>  <p>~~~~~</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Concombre à la menthe</p>   <p>~~~~~</p> <p>Hachis végétal (Égrené soja, pdt, oignon, carotte bio)</p>  <p>~~~~~</p> <p>Fromage portion bio</p>  <p>~~~~~</p> <p>Compote pomme poire maison</p> 	<p>Wraps de surimi</p>  <p>~~~~~</p> <p>Mignon de porc à la dijonnaise</p>     <p>~~~~~</p> <p>Haricot vert persillé</p>   <p>~~~~~</p> <p>Yaourt de Pamplicie</p>  <p>~~~~~</p> <p>Quartier de fruit de saison</p>	<p>Salade de riz au gouda</p>  <p>~~~~~</p> <p>Bœuf carottes bio</p>     <p>~~~~~</p> <p>Petit suisse</p> <p>~~~~~</p> <p>Ananas bio</p> 	<p>Céleri rémoulade et pomme verte</p>   <p>~~~~~</p> <p>Blanquette de poisson</p>   <p>~~~~~</p> <p>Pâte au beurre</p>   <p>~~~~~</p> <p>Entremet chocolat au lait bio</p>  <p>~~~~~</p> <p>Chocolat Pâques</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/ 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 24 au 28 avril 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi végétarien	Vendredi
<p>Carotte bio râpées vinaigrette</p>  <p>Boulettes de bœuf bio au cumin</p>  <p>Semoule Bio aux épices</p>  <p>Fromage portion</p> <p>Purée de fruit bio</p>	<p>Strasbourgeoise (pdt, saucisse, œuf, cornichon)</p>  <p>Poisson pané</p>  <p>Courgette à la béchamel</p>  <p>Petit filou</p>  <p>Fruit de saison</p>	<p>Houmous de pois chiche et patate douce</p>  <p>Poulet à l'ananas</p>  <p>Riz thaïe parfumé</p>  <p>Salade de fruit exotique Et rocher coco</p> 	<p>Radis beurre</p>  <p>Omelette</p>  <p>Brocolis bio</p>  <p>Fromage igp</p>  <p>Riz au lait de Pamplie</p> 	<p>Tomates mozzarella vinaigrette pesto</p>  <p>Petit salé</p>  <p>Lentilles au jus</p>  <p>Fromage blanc de Pamplie Sucré</p> 
Pain bio artisanal (agriculture raisonnée)	Pain bio artisanal (agriculture raisonnée)	Pain bio artisanal (agriculture raisonnée)	Pain bio artisanal (agriculture raisonnée)	Pain artisanal bio (agriculture raisonnée)

Gouter

Brioche / 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

