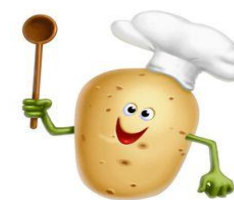


Menu Restaurant scolaire de Chauray

Semaine du 27 novembre au 1 Décembre 2023



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



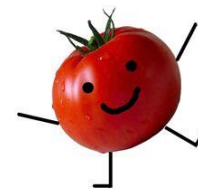
Agriculture biologique
Indication géographique protégée



Recette traditionnelle

Menu Restaurant scolaire de Chauray

Semaine du 4 au 8 Décembre 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi végétarien	Vendredi
Salade de quinoa au surimi (maïs et soja)  ~~~~~ Poulet rôti aux épices douces     Brocolis bio persillés    ~~~~~ Eclair au chocolat	Betterave bio vinaigrette et pomme granny Smith   ~~~~~ Sauté de porc au cidre     Torsade bio  ~~~~~ Yaourt sucré bio  ~~~~~ Quartier d'orange	Navette de rillette d'oie  ~~~~~ Steak haché   Poêlé bretonne   ~~~~~ Fromage aop  ~~~~~ Fruit frais (Ananas)	Pamplemousse ~~~~~ Chili végétarien (Haricots rouges/carottes / maïs/tomate/égrené végétal)  Riz  ~~~~~ Crème chocolat au lait bio   Petit biscuit	Oeuf dur bbc mayonnaise sur laitue   ~~~~~ Poisson Vapeur sauce au citron   Purée de pomme de terre  ~~~~~ Petit suisse bio  ~~~~~ Fruit frais (Kiwi)
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



Fait maison



Appellation d'origine
protégée



Local



Bleu blanc cœur



Label rouge

Gouter

Brioche à la confiture /
Clémentines

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 11 au 15 Décembre 2023



Lundi végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade mêlée (Crouton, radis et emmental bio)  Couscous végétal orange (Semoule bio, lentille corail, carotte, patate douce, raisins secs, pois chiche)  Petit suisse au chocolat Fruit frais (Clémentines)	Macédoine mayonnaise  Bœuf bio bourguignon     Riz créole  Yaourt de Pamplie  Quartier de pomme bio 	Salade de lentilles blonde vinaigrette basilic  Sauté de volaille aigre doux   Haricots plats à l'ail  Semoule au lait (Pamplie)   	Velouté de courgette au basilic   Tartiflette savoyarde  Salade feuille de chêne Fromage bio  Compote de fruit maison 	Carottes râpées bio   Poisson du marché au lait de coco et curry   Coquillettes bio   Fromage  Fruit frais (Ananas)
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 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



Lundi	Mardi végétarien	Mercredi	Jeudi Menu de Noël	Vendredi
Crêpe au fromage ~~~~~ Paupiette de veau sauce chasseur ~~~~~ Haricots verts aux herbes de Provence ~~~~~ Fromage portion bio ~~~~~ Fruit frais (Banane)	Salade hongroise (Choux blanc bio , pdt, poivrons, paprika) ~~~~~ Omelette ~~~~~ Purée de courge butternut et pois cassés ~~~~~ Fromage bio ~~~~~ Fruit frais (Orange)	Céleri rémoulade ~~~~~ Penne régata bio à la carbonara ~~~~~ Emmental râpée ~~~~~ Yaourt au fruit bio	Finger suédois (saumon et crevette) ~~~~~ Fricassée de chapon aux girolles ~~~~~ Pomme dauphines ~~~~~ Babybel de Noël ~~~~~ Fondant de chocolat maison et caramel au beurre salé ~~~~~ Jus de pomme / chocolat de Noël	Velouté de légumes bio ~~~~~ Poisson du marché ~~~~~ Riz au beurre ~~~~~ Petit suisse bio ~~~~~ Purée de 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		
 Appellation d'origine contrôlée	 Fait maison	Gâteau / jus de pomme	 Paysan Breton	 Agriculture biologique
 Appellation d'origine protégée	 Local	Bon appétit ! Les menus sont susceptibles de varier en fonction des approvisionnements et contraintes du service	 Pêche durable	 Indication géographique protégée
 Bleu blanc cœur	 Label rouge		 Viande de France	 Recette traditionnelle

