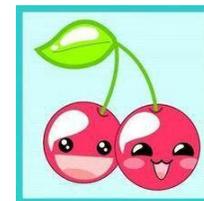


# Menu Restaurant scolaire de Chauray

## Semaine du 30 mai au 2 juin 2023



Lundi	Mardi végétarien	Mercredi	Jedi	Vendredi
Pentecôte	Betterave bio et pomme verte   Paupiette de veau sauce porto  Pomme rissolée Fromage aop Purée de fruit	Melon Tomate farcie    Pâtes BIO au beurre  Petit suisse sucré Salade de fruit frais 	Concombre à la menthe   Dinde à la moutarde   Flageolet à l'ail  Fromage aop Entremet chocolat au lait bio  	Salade de pomme de terre Bio et maïs  Filet de poisson  Courgette Bio béchamel   Crème glacé
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

Fruit / gâteau

**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



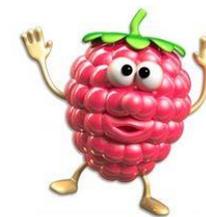
Agriculture biologique  
Indication géographique protégée



Recette traditionnelle

# Menu Restaurant scolaire de Chauray

## Semaine du 5 au 9 juin 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jedi	Vendredi végétarien
Semoule couscous bio aux légumes du soleil 	Pastèque 	Salade niçoise (Riz, haricots, poivron, fève) 	Salade de penne à l'italienne (Pesto, mozza, tomate cerise) 	Radis beurre 
Chipolatas BBC 	Poulet basquaise  	Croque M. 	Poisson du marché 	Chili sin carne (Haricots rouge, maïs, tomate, oignon) 
Haricots plats 	Petits pois bio 	Salade verte 	Haricots beurre 	Riz 
Petit suisse bio 	Tarte aux pommes 	Fromage blanc sucré 	Fromage igp 	Fromage portion 
Purée pomme fraise Bio 		Ananas frais bio 	Liégeois vanille 	Fraises au sucre 
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 / jus de 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 12 au 16 juin 2023

« Semaine des fruits et légumes »



Lundi	Mardi végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Melon </p> <p>Escalope de dinde à la Normande   </p> <p>Torti Bio  </p> <p>Fromage portion</p> <p>Fruit frais de saison</p>	<p>Courgettes bio sauce blanche à la menthe </p> <p>Curry aux pousses d'épinards frais, lentilles vertes et lait de coco  </p> <p>Riz créole </p> <p>Mousse framboises et coulis de fraises </p>	<p>Salade de pomme de terre Bio à la ciboulette </p> <p>Sauté de bœuf stroganoff   </p> <p>Tian de légumes </p> <p>Petit suisse au chocolat </p> <p>Crumble aux fruits  </p>	<p>Carottes râpées bio au gouda </p> <p>Rôti de porc bbc aux petits oignons    </p> <p>Moquette  </p> <p>Semoule au lait Bio  </p>	<p>Taboulé de choux fleurs cru </p> <p>Parmentier au poisson  </p> <p>Salade verte</p> <p>Brie </p> <p>Compote pomme pêche 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

Cookie maison / jus de 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 19 au 23 juin 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi végétarien
Friand au fromage 	Concombre au maïs  	Radis beurre  	Salade de riz aux olives 	Céleri rémoulade  
Jambon grillé au madère  	Couscous (Semoule bio, légumes couscous Saucisse de volaille et boulette de bœuf)   	Paupiette de veau forestière  	Poisson du marché  	Coquille bio à la bolognaise végétale  
Lentilles blondes 	Yaourt Bio 	Pomme vapeur 	Haricots verts persillé  	Emmental râpée 
Petit suisse bio 		Fromage 	Crème chocolat maison Lait de Pamplicie  	Fromage portion 
Fruit de saison		Glace		Pastèque
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

Barre bretonne / 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 26 juin au 30 juin 2023



Lundi	Mardi Végétarien	Mercredi	Jeudi Repas réunionnais	Vendredi
<p>Terrine de campagne BBC </p> <p>~~~~~</p> <p>Boulette de bœuf bio   </p> <p>Ratatouille niçoise (Courgette local et aubergine bio)  </p> <p>~~~~~</p> <p>Fromage</p> <p>~~~~~</p> <p>Crème caramel</p>	<p>Salade verte à la tomme et crouton</p> <p>~~~~~</p> <p>Dhal de lentilles corail (Tomate, lait de coco, carottes) </p> <p>Riz long </p> <p>~~~~~</p> <p>Petits suisses</p> <p>~~~~~</p> <p>Fraise au sucre</p>	<p>Mousse de sardines </p> <p>~~~~~</p> <p>Porc à l'ail et au miel </p> <p>Penne régata </p> <p>~~~~~</p> <p>Panna cotta </p>	<p>Tomates et cœur de palmier </p> <p>~~~~~</p> <p>Poisson du marché au lait de coco et vanille  </p> <p>Purée de patate douce </p> <p>~~~~~</p> <p>Petits suisses sucrés</p> <p>~~~~~</p> <p>Gâteau à la banane </p>	<p>Melon </p> <p>~~~~~</p> <p>Kebab de dinde </p> <p>Pommes frites bio </p> <p>~~~~~</p> <p>Fromage </p> <p>~~~~~</p> <p>Ananas 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 lait / 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 au 7 juillet 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi végétarien	Vendredi végét
<p>Pastèque</p> <p>Escalope de volaille aux champignons</p> <p>Semoule couscous bio</p> <p>Petits suisses</p> <p>Compote</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Filet de poisson</p> <p>Brocolis au beurre</p> <p>Fromage portion</p> <p>Riz au lait bio</p>	<p>Concombre à la vinaigrette</p> <p>Sauté de poulet à la basquaise</p> <p>Pomme vapeur</p> <p>Flan pâtissier</p>	<p>Salade de quinoa au basilic</p> <p>Nuggets de blé</p> <p>Haricots plats à l'ail</p> <p>Fromage portion bio</p> <p>Yaourt bio à la vanille (yogourmand)</p>	<p>Betterave bio pomme verte</p> <p>Pâtes à la carbonara</p> <p>Glace</p> <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)

### Gouter

Madeleine / 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

