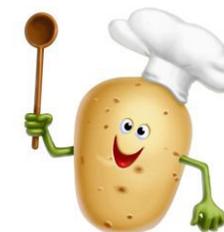


Menu Restaurant scolaire de Chauray

Semaine du 4 au 8 mars 2024



Lundi	Mardi végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Assiette de charcuterie (Rosette, saucisson à l'ail)</p> <p>Steak haché de bœuf</p> <p>Riz coloré</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison (Pomme granny smith)</p>	<p>Taboulé à la menthe (semoule bio)</p> <p>Omelette</p> <p>Carottes bio au cumin et crème fraîche bio</p> <p>Eclair au chocolat</p>	<p>Salade de chèvre chaud</p> <p>Sauté de poulet bbc</p> <p>Gratin de choux fleurs bio et pomme de terre</p> <p>Petit suisse aux fruits bio</p> <p>Quartier d'orange</p>	<p>Radis beurre</p> <p>Poisson du marché au citron</p> <p>Penne régata bio</p> <p>Fromage portion bio</p> <p>Purée de fruit bio miel</p>	<p>Salade de pomme de terre Bio et cornichon</p> <p>Longe de porc aux herbes</p> <p>Haricots beurre à l'ail</p> <p>Fromage aop</p> <p>Panna cotta à la vanille</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 confiture/ banane

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 11 au 15 mars 2024



Lundi végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Celeri rémoulade</p>  <p>-----</p> <p>Dhal de lentilles corails bio (carottes /lait de coco/tomate)</p>  <p>Semoule couscous bio</p>   <p>-----</p> <p>Petit suisse aux fruits</p>  <p>-----</p> <p>Fruit frais</p>  <p>Pain bio artisanal (agriculture raisonnée)</p>	<p>Crêpes emmental</p>  <p>-----</p> <p>Roti de dinde à la dijonnaise</p>   <p>Flageolet</p>   <p>-----</p> <p>Fromage blanc de Pamplic au sucre</p>  <p>Petit biscuit</p> <p>Pain bio artisanal (agriculture raisonnée)</p>	<p>Betterave bio vinaigrette</p>  <p>-----</p> <p>Chipolatas bbc</p>   <p>Riz pilaf</p>  <p>-----</p> <p>Fromage portion Bio</p>  <p>-----</p> <p>Purée de fruit Bio</p>  <p>Pain bio artisanal (agriculture raisonnée)</p>	<p>Salade paysanne (Haricots blanc IGP, poivron vert, carottes, cornichon)</p>   <p>-----</p> <p>Poisson pané</p> <p>Haricot vert persillé</p>   <p>-----</p> <p>Fromage portion bio</p>  <p>-----</p> <p>Riz bio au lait Bio à la vanille</p>   <p>Pain bio artisanal (agriculture raisonnée)</p>	<p>Comcombre vinaigrette</p>  <p>-----</p> <p>Langue de bœuf charcutière</p>  <p>Pomme vapeur</p>  <p>-----</p> <p>Crème glacée</p> <p>-----</p> <p>Quartier d'orange</p> <p>Pain bio artisanal (agriculture raisonnée)</p>

Gouter

Gâteau / fruit frais

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 18 au 22 mars 2024



Lundi Petit dej' maternelle	Mardi végétarien Petit dej' maternelle	Mercredi	Jedi Petit dej' maternelle	Vendredi Petit dej' maternelle
<p>Salade grecque (Blé, féta, olives)</p>  <p>~~~~~</p> <p>Jambon grill, sauce estragon</p>    <p>Duo chou romanesco et brocoli</p>   <p>~~~~~</p> <p>Yaourt bio</p>  <p>(Yogourmand)</p>	<p>Velouté de légumes Bio</p>   <p>~~~~~</p> <p>Chili végétarien</p>  <p>Riz créole</p>  <p>~~~~~</p> <p>Brie</p>  <p>~~~~~</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Champignons à la vache qui rit</p>  <p>~~~~~</p> <p>Sauté de lapin chasseur</p>     <p>Lentilles vertes du Puy</p>  <p>~~~~~</p> <p>Ile flottante</p>  <p>~~~~~</p> <p>Quartier de fruit</p>	<p>Salade Marco polo (Pâtes, poivron, surimi,</p>  <p>~~~~~</p> <p>Poulet rôti à l'indienne (lait de coco, curry , gingembre)</p>    <p>Courgette béchamel</p>   <p>~~~~~</p> <p>Compote de pomme poire maison et biscuit sec</p> 	<p>Macédoine mayonnaise</p>   <p>~~~~~</p> <p>Parmentier de la mer</p>   <p>Salade verte</p> <p>~~~~~</p> <p>Fromage portion</p> <p>~~~~~</p> <p>Ananas Bio</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 25 au 29 mars 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi végétarien	Vendredi Pâques
<p>Médaille de surimi Sauce aurore</p> <p>Spaghetti Bio bolognaise (Bœuf BBC)</p> <p>Fromage portion bio</p> <p>Compote pomme fraise bio</p>	<p>Piémontaise (pdt bio, œuf, épaule, cornichon, tomate)</p> <p>Joue de porc au cidre</p> <p>Haricots plats</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Choux fleurs bio mimosa</p> <p>Escalope de dinde, crème de champignons forestiers</p> <p>Boulghour</p> <p>Fromage</p> <p>Crème vanille</p>	<p>Carottes Bio râpées à la marocaine</p> <p>Gratin savoyard</p> <p>Salade verte (feuille de chêne)</p> <p>Yaourt de Pamplicie</p> <p>Quartier de fruit bio de saison</p>	<p>Salade de riz aux fèves</p> <p>Poisson du marché beurre blanc</p> <p>Épinard à la crème fraîche bio</p> <p>Entremet chocolat (Lait de Pamplicie)</p> <p>Chocolat de 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)

 Appellation d'origine contrôlée

 Appellation d'origine protégée

 Bleu blanc cœur

 Fait maison

 Local

 Label rouge

Gouter

Pain au lait / 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