



























Menu Restaurant scolaire de Chauray

SEMAINE DU 28 mars au 1 avril



Lundi	Mardi	Mercredi	Jedi Végétarien	Vendredi
<p>Betterave Bio  </p> <p>Chipolatas  </p> <p>Purée de patate douce  </p> <p>Fromage</p> <p>Compote de pomme  </p>	<p>Oeufs dur mayonnaise</p> <p>Rôti de veau marengo    </p> <p>Flageolet carottes  </p> <p>Emmental </p> <p>Cocktail de fruit</p>	<p>Salade coleslaw (Choux blanc/carotte) </p> <p>Steak haché </p> <p>Potatoes</p> <p>Petits 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</p> <p>Poisson du marché  </p> <p>Epinard à la crème  </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)

 Appellation d'origine
contrôlée

 Appellation d'origine
protégée

 Bleu blanc cœur

 Fait maison

 Local

 Label rouge

Gouter

Croissant / compote


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 4 AU 8 avril



Lundi	Mardi végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<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>Nuggets de blé</p> <p>Pomme de terre vapeur</p>  <p>~~~~~</p> <p>Fromage portion bio</p>  <p>~~~~~</p> <p>Compote pomme framboise maison</p> 	<p>Wraps de surimi</p>  <p>~~~~~</p> <p>Mignon de porc à la dijonnaise</p>     <p>Haricot vert persillé</p>   <p>~~~~~</p> <p>Yaourt de Pampleie</p> 	<p>Salade de riz au leerdammer</p> <p>Zig Zag</p>  <p>~~~~~</p> <p>Bœuf carottes bio</p>     <p>~~~~~</p> <p>Petit suisse</p> <p>~~~~~</p> <p>Salade d'agrumes</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> 
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 11 AU 15 avril



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi végétarien	Vendredi
Carotte râpées vinaigrette  	Avocat sauce cocktail 	Strasbourgeoise (pdt, saucisse, œuf, cornichon) 	Radis beurre  	Tomates Bio mozzarella vinaigrette pesto 
Cabillaud au citron vert et lait de coco  	Dinde à la provençale   	Boulettes de bœuf au cumin 	Omelette 	Petit salé  
Riz créole 	Semoule Bio aux épices  	Courgette à la provençale 	Purée de légumes Bio  	Lentilles Bio au jus  
Vache qui rit	Fromage aop	Petit filou 	Riz au lait de Pamplicie   	Fromage blanc de Pamplicie Sucré
Purée de fruit Bio	Poire au sirop	Fruit de saison		 
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