

























Menu Restaurant scolaire de Chauray

SEMAINE DU 30 mai AU 3 juin 2022



Lundi	Mardi végétarien	Mercredi	Jedi	Vendredi
<p>Betterave bio et pomme verte</p>   <p>Steak haché de bœuf</p>   <p>Frites bio</p>  <p>Fromage aop</p> <p>Purée de fruit</p>	<p>Taboulé (semoule bio)</p>   <p>Crêpes au fromage</p> <p>Haricots plats</p>  <p>Petit suisse bio</p>  <p>Pastèque</p>	<p>Melon</p> <p>Tomate farci (Bœuf et porc bbc)</p>   <p>Pâtes BIO au beurre</p>  <p>Crumble pomme bio et pêches</p>  	<p>Concombre à la menthe</p>   <p>Dinde à la moutarde</p>  <p>Flageolet à l'ail</p>  <p>Fromage aop</p> <p>Entremet chocolat au lait bio</p>  	<p>Salade de pomme de terre Bio et maïs</p>  <p>Filet de poisson</p>  <p>Courgette Bio béchamel</p>   <p>Crème glacé</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

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 6 AU 10 juin



Lundi	Mardi	Mercredi	Jedi	Vendredi végétarien
Pentecôte	Pastèque  <hr/> Poulet basquaise   Petits pois bio  <hr/> Tarte aux pommes	Salade niçoise (Riz, haricots, poivron, fève)  <hr/> Croque M.  Salade verte <hr/> Fromage blanc sucré <hr/> Ananas frais bio	Salade de penne à l'italienne (Pesto, mozza, tomate cerise)  <hr/> Poisson du marché  Haricots beurre  <hr/> Crème pralinée  	Radis beurre  <hr/> Chili sin carne (Haricots rouge, riz, maïs, tomate, oignon)  <hr/> Fromage portion <hr/> 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 13 AU 17 juin 2022

« Semaine des fruits et légumes »



Lundi	Mardi végétarien	Mercredi	Jedi	Vendredi
<p>Melon </p> <p>Escalope de dinde à la Normande  </p> <p>Torti Bio aux courgettes Bio </p> <p>Fromage portion</p> <p>Compote de fruit Bio </p>	<p>Salade de pomme de terre Bio à la ciboulette </p> <p>Oeuf bbc à la florentine  </p> <p>Mousse framboises et coulis de fraises </p>	<p>Médailillon de surimi, sauce aurore</p> <p>Sauté de bœuf  </p> <p>Carottes Bio </p> <p>Petit suisse bio</p> <p>Pomme Bio cuite caramel au beurre salé  </p>	<p>Salade mâche, crouton, emmental et pousse de soja </p> <p>Rôti de porc aux petits oignons   </p> <p>Moquette </p> <p>Semoule au lait Bio  </p>	<p>Duo de chou-fleur et romanesco </p> <p>Parmentier au poisson  </p> <p>Salade verte</p> <p>Brie </p> <p>Fruit de saison</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 20 AU 24 juin 2022



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi végétarien
<p>Courgette bio râpée, crème ciboulette et tomate confite</p>  <p>~~~~~</p> <p>Jambon grillé</p>  <p>Lentilles blondes</p>  <p>~~~~~</p> <p>Petit suisse bio</p>  <p>~~~~~</p> <p>Cocktail fruit</p> <p>Pain bio artisanal (agriculture raisonnée)</p>	<p>Concombre au maïs</p>   <p>~~~~~</p> <p>Couscous (Semoule bio, Saucisse de volaille et boulette de bœuf)</p>   <p>~~~~~</p> <p>Yaourt Bio</p>  <p>~~~~~</p> <p>Pain bio artisanal (agriculture raisonnée)</p>	<p>Radis beurre</p>   <p>~~~~~</p> <p>Paupiette de veau forestière</p>  <p>Pomme vapeur</p>  <p>~~~~~</p> <p>Fromage</p>  <p>~~~~~</p> <p>Pastèque</p> <p>Pain bio artisanal (agriculture raisonnée)</p>	<p>Salade de riz aux olives</p>  <p>~~~~~</p> <p>Poisson du marché</p>   <p>Haricots verts persillé</p>   <p>~~~~~</p> <p>Crème chocolat maison Lait de Pampile</p>   <p>Pain bio artisanal (agriculture raisonnée)</p>	<p>Céleri rémoulade</p>   <p>~~~~~</p> <p>Coquille bio à la bolognaise végétale</p>   <p>Emmental râpée</p> <p>~~~~~</p> <p>Compote maison (Pomme bio / cerise)</p>   <p>Pain bio artisanal (agriculture raisonnée)</p>

 Appellation d'origine contrôlée

 Appellation d'origine protégée

 Bleu blanc cœur

 Fait maison

 Local

 Label rouge

Gouter

Barre bretonne / 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

Menu Restaurant scolaire de Chauray

SEMAINE DU 27 juin AU 1 juillet 2022



Lundi	Mardi Végétarien	Mercredi	Jeudi	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>Fruit frais</p>	<p>Carottes râpées bio</p>    <p>~~~~~</p> <p>Dhal de lentilles corail (Tomate, lait de coco, curry)</p> <p>Riz long</p>  <p>~~~~~</p> <p>Entremet caramel au lait bio</p>   <p>Galette</p>	<p>Mousse de sardines</p>  <p>~~~~~</p> <p>Pintade rôtie</p>  <p>Penne régata</p>  <p>~~~~~</p> <p>Panna cotta</p> 	<p>Tomates vinaigrette</p>   <p>~~~~~</p> <p>Poisson du marché</p>   <p>Gratin de romanesco et patate douce</p>  <p>~~~~~</p> <p>Gâteau au chocolat</p> 	<p>Melon</p>  <p>~~~~~</p> <p>Rôti de porc à l'ail</p>  <p>Pommes frites bio</p>  <p>~~~~~</p> <p>Fromage</p>  <p>~~~~~</p> <p>Salade de fruit de saison</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 4 juillet au 7 juillet 2022



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeu	Vendredi
<p>Pastèque</p> <p>Escalope de dinde aux champignons</p> <p>Semoule couscous bio</p> <p>Glace</p>	<p>Macédoine mayonnaise et œuf dur</p> <p>Filet de poisson</p> <p>Haricots plats</p> <p>Riz au lait bio</p>	<p>Tartine suédoise à la crème de chèvre</p> <p>Sauté de veau marenge</p> <p>Purée de légumes bio</p> <p>Fromage portion</p> <p>Salade de fruit</p>	<p>Betterave bio pomme verte</p> <p>Nuggets de volaille</p> <p>Pâtes bio</p> <p>Petit suisse</p> <p>Compote</p>	<p>Vacances d'été</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

