Menu Restaurant scolaire de Chauray

SEMAINE DU 31 mai AU 4 juin

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Végétarien	Vendredi
Radis beurre	Concombre Bio	Melon	Taboulé (Semoule bio)	Salade de pomme de terre Bio et mais
Steak haché de bœuf	Rôti de dinde à la moutarde	Joue de porc au cidre	Boulette veggie	Filet de poisson
Pommes rissolées	Flageolet	Pâtes BIO au beurre	Piperade	Courgette Bio béchamel
Fromage	Glace à l'eau (mister freeze)	Crumble aux pêches	Crème pralinée	Compote de fruit maison
Fruit au sirop				
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

Yaourt à boire/ 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
- Pavillon de France
- Pêche durable
- Viande de France
- Agriculture biologique
- Indication géographique protégée

Menu Restaurant scolaire de Chauray

SEMAINE DU 7 AU 11 juin

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi végétarien
Betterave Bio vinaigrette	Rillettes de la mer	Salade niçoise	Tomate Bio	Salade d'avocat
Sauté de veau	Pilons poulet rôti	Croque M.	Poisson du marché	Roulé végétal blé et pois
Petits pois	Pomme de terre vapeur	Salade verte	Riz aux poivrons	Mélanges de céréales aux épices
Eclair chocolat	Fromage	Fromage blanc au coulis de fruits exotiques	Entremet au lait Bio	Salade de fruit de saison au jus de pomme
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
- Pavillon de France
- Pêche durable
- Viande de France
- Agriculture biologique
- Indication géographique protégée

Menu Restaurant scolaire de Chauray
SEMAINE DU 14 AU 18 juin

« Semaine des fruits et légumes frais »

Lundi	Mardi végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pastèque Sauté de bœuf Coquillette Bio aux courgettes Bio Compote de fruit Bio Biscuit sec	Salade de pomme de terre Bio à la ciboulette Epinard à la florentine et mozzarella Mousse framboises et coulis de fraises	Médaillon de surimi Canard confit aux champignons Carottes Bio Pomme Bio cuite caramel au beurre salé	Salade mâche, crouton, emmental et pousse de soja Longe de porc rôtie Mogette de Vendée Riz au lait Bio	Duo de chou-fleur et brocolis Parmentier au poisson du marché Salade verte Brie Fruit de saison
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
- Pavillon de France
- Pêche durable
- Viande de France
- Agriculture biologique
- Indication géographique protégée

Menu Restaurant scolaire de Chauray
SEMAINE DU 21 AU 25 juin

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi végétarien
Galantine de volaille, cornichon Jambon grillé Lentilles blondes Petit suisse Poire au sirop	Gaspacho Couscous (Semoule bio, Saucisse de volaille et boulette de bœuf) Yaourt Bio	Choux blanc vinaigrette Sauté de poulet Petits pois bio Fromage Pastèque	Salade de riz aux fèves Poisson du marché Salsifis à la paysanne Crème chocolat maison Copeaux de chocolat blanc	Céleri rémoulade Spaghetti BIO à la bolognaise végétale Emmental râpée Compote 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 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
- Pavillon de France
- Pêche durable
- Viande de France
- Agriculture biologique
- Indication géographique protégée

Menu Restaurant scolaire de Chauray
SEMAINE DU 28 juin AU 2 juillet

Lundi	Mardi Végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Saucisson à l'ail cornichons	Salade de tomate Bio, vinaigrette	Terrine de poisson sauce cocktail	Carottes râpées Bio	Melon
Steak haché	Nuggets de blé	Pintade rôtie	Poisson du marché	Rôti de porc
Ratatouille niçoise	Riz Bio pilaf	Penne régate	Gratin de romanesco	Pommes frites
Fromage	Entremet caramel	Tartelette maison aux fruits d'été	Semoule au lait Bio	Fromage
Fruit frais	Galette			Cocktail de fruit
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
- Pavillon de France
- Pêche durable
- Viande de France
- Agriculture biologique
- Indication géographique protégée

Menu Restaurant scolaire de Chauray
SEMAINE DU 5 juillet au 6 juillet 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pastèque Escalope de dinde, sauce tomate Haricot verts persillé Liégeois chocolat	Macédoine mayonnaise Paupiette de veau Semoule Bio Glace	Vacances d'été	Vacances d'été	Vacances d'été
Pain artisanal (agriculture raisonnée)	Pain artisanal (agriculture raisonnée)	Pain artisanal (agriculture raisonnée)	Pain artisanal (agriculture raisonnée)	Pain artisanal (agriculture raisonnée)
		Gouter		

Appellation d'origine contrôlée

Appellation d'origine protégée

Bleu blanc cœur

Fait maison

Local

Label rouge

Bon appétit !

Les menus sont susceptibles de varier en fonction des approvisionnements et contraintes du service

Pavillon de France

Pêche durable

Viande de France

Agriculture biologique

Indication géographique protégée