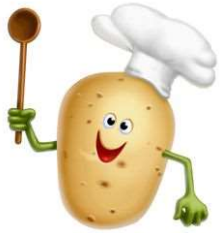
Menu Restaurant scolaire de Chauray

SEMAINE DU 28 AU 4 mars



Lundi	Mardi végétarien et mardi gras	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Assiette de charcuterie (Rosette, saucisson à l'ail) Boulette de bœuf bio Torsade Bio aux légumes Fromage Aop Purée de pomme bio	Taboulé à la menthe (semoule bio) Nuggets de blé Purée de patate douce et courge Beignet Fruit de saison	Salade de chèvre chaud et tomate Poulet rôti tandoori Choux fleur bio à l'ail Liégeois chocolat Petit biscuit	Radis beurre Poisson du marché au citron Riz au beurre Fromage portion bio Salade de fruit frais à la badiane	Salade de pomme de terre Bio et cornichon Longe de porc Haricots plats à l'ail Panna cotta à la vanille
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

Tourtisseau maison / 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 7 AU 11 mars

Lundi végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi Repas à thème américain
Crêpes aux fromages	Concombre à la crème	Choux chinois vinaigrette	Salade mexicaine (Haricots rouge, carottes, poivron mais, chorizo)	Timballe californienne (guacamole, pamplemousse, crevette, crouton)
Dhal de lentilles corails (carottes /lait de coco/tomate)	Roti de dinde	Lasagne / Salade verte	Poisson du marché	Hot dog (Primaire)
Semoule Bio	Flageolet	Fromage portion Bio	Haricot vert Bio persillé	Chipolatas (Maternelle)
Petit suisse	Fromage blanc de Pamplie à la confiture de cerise	Purée de fruit Bio	Riz au lait Bio à la vanille	Frites
Fruit frais				Crème glacée
				Quartier d'orange Bio
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

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 14 au 18 mars

Lundi	Mardi végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade grecque (blé, féta, olives)	Velouté de légumes Bio (Potiron, courgette, pdt)	Carottes râpées Bio vinaigrette citronnée	Champignons à la vache qui rit	Macédoine mayonnaise
Sauté de poulet à l'estragon	Ravioles aux trois fromages	Paupiette de veau braisée	Jambon grill	Parmentier de la mer
Brocolis au beurre	Salade verte	Mogette de Vendée	Petit pois Bio bonne femme	Salade verte
Yaourt BIO	Brie	Roulé à la confiture	Ile flottante	Fromage portion
	Fruit de saison			Ananas Bio
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 21 au 25 mars

Lundi	Mardi	Mercredi végétarien	Jeudi	Vendredi
Médaillon de surimi	Piémontaise (pdt, œuf, épaule, cornichon, tomate)	Choux fleurs bio Vinaigrette	Carottes Bio râpées	Soupe tomate vermicelle
Spaghetti Bio bolognaise (Bœuf BBC)	Sauté de porc basquaise	Gratin savoyard (pdt bio)	Rôti de veau à la dijonnaise	Poisson pané
Fromage portion	Haricots beurre	Salade verte	Lentilles blondes	Riz créole
Cocktail de fruit au sirop	Petit suisse sucré	Crumble de fruit frais Bio	Yaourt de Pamplie	Entremet au chocolat (lait de Pamplie)
	Fruit de saison Bio			Quartier de pomme bio
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 / 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