











# Menu Restaurant scolaire de Chauray

## SEMAINE DU 8 AU 12 Novembre



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi végétarien
<p>Friand au fromage</p> <p>~~~~~</p> <p>Paupiette de veau</p>  <p>Mousseline de potimarron</p>  <p>~~~~~</p> <p>Fromage portion</p> <p>~~~~~</p> <p>Purée de fruit Bio</p> 	<p>Salade Niçoise (riz, Hv, tomate, poivron)</p>  <p>~~~~~</p> <p>Palette de porc à la diable</p>  <p>Carotte Bio</p>  <p>~~~~~</p> <p>Petit suisse</p> <p>~~~~~</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pamplemousse</p> <p>~~~~~</p> <p>Filet de poulet basquaise</p>  <p>Semoule bio</p>  <p>~~~~~</p> <p>Mousse au chocolat noir</p> <p>Biscuit langue de chat maison</p>	<p>Férié</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>~~~~~</p> <p>Tortelloni tricolore et trois fromages</p>  <p>Salade verte</p> <p>~~~~~</p> <p>Yaourt de Pampile à la vanille</p>  <p>~~~~~</p> <p>Petit lu</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/ 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


























Recette traditionnelle

# Menu Restaurant scolaire de Chauray

## SEMAINE DU 15 AU 19 Novembre



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi régional	Vendredi végétarien
<p>Taboulé au basilic (Semoule Bio)</p>  <p>~~~~~</p> <p>Boulette de bœuf Bio</p>  <p>Gratin de chou-fleur Bio à la mozzarella)</p>  <p>~~~~~</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Choux blanc au vinaigre de de cidre</p>  <p>~~~~~</p> <p>Blanquette de dinde à l'ancienne</p>    <p>Riz BIO créole</p>   <p>~~~~~</p> <p>Fromage Aop</p>  <p>~~~~~</p> <p>Compote de fruit</p> 	<p>Médailon de surimi</p> <p>~~~~~</p> <p>Sauté de lapin chasseur</p>  <p>~~~~~</p> <p>Haricot beurre fermière</p> <p>~~~~~</p> <p>Tarte à la noix de coco</p> 	<p>Soupe à l'oignon</p>   <p>~~~~~</p> <p>Choucroute Alsacienne</p>  <p>(Choux, pdt, saucisse Strasbourg, saucisson ail)</p> <p>~~~~~</p> <p>Verrine fromage blanc à la gelée de groseille</p>   <p>(Fromage blanc de Pamplie)</p> <p>~~~~~</p> <p>Jus de pomme</p>	<p>Carottes râpées Bio à la marocaine (Orange, miel, raisins secs)</p>   <p>~~~~~</p> <p>Oeuf florentine (Épinard et œuf dur béchamel, emmental)</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)

 Appellation d'origine  
contrôlée

 Appellation d'origine  
protégée

 Bleu blanc cœur

 Fait maison

 Local

 Label rouge

### Gouter

Cookie maison / Yaourt à  
boire

## 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

























Recette traditionnelle

# Menu Restaurant scolaire de Chauray

## SEMAINE DU 22 AU 26 Novembre



Lundi	Mardi	Mercredi végétarien	Jeudi	Vendredi
Velouté de courge au kiri 	Rillettes, cornichon	Avocat	Betterave Bio à la moutarde à l'ancienne  	Lentilles vinaigrette 
Longe de porc rôtie aux aromates  	Bœuf bourguignon  	Nuggets de blé	Escalope de dinde fermière  	Poisson du marché 
Pommes rissolée	Macaronis Bio aux petits légumes  	Purée de brocolis et patate douce 	Semoule couscous  	Haricots verts à l'ail et persil
Fruit de saison Bio 	Fromage portion	Crème brûlée maison 	Fromage Bio Aop 	Yaourt Bio 
Petit biscuit	Cocktail de fruit		Purée de fruit 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)

 Appellation d'origine contrôlée

 Appellation d'origine protégée

 Bleu blanc cœur

 Fait maison

 Local

 Label rouge

### Gouter

chausson aux pommes/  
clémentines

## 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



Recette traditionnelle