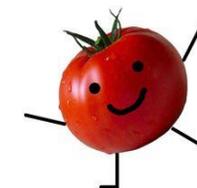


# Menu Restaurant scolaire de Chauray

## Semaine du 2 au 6 Décembre 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi végétarien	Vendredi
<p>Taboulé au quinoa</p> 	<p>Betterave bio vinaigrette et pomme granny Smith</p>  	<p>Navette de rilette d'oie</p> 	<p>Salade coleslaw</p> 	<p>Oeuf dur bbc mayonnaise sur laitue</p>  
<p>Poulet rôti aux épices douces</p>    	<p>Roti de porc au cidre</p>    	<p>Steak haché</p>  	<p>Chili végétarien (Haricots rouges/carottes / mais/tomate)</p> 	<p>Poisson du marché sauce citronnée</p>  
<p>Brocolis persillés</p>  	<p>Torsade bio</p> 	<p>Poêlé bretonne</p>  	<p>Riz</p> 	<p>Purée de pomme de terre</p> 
<p>Eclair au chocolat</p>	<p>Yaourt sucré bio</p> 	<p>Fromage aop</p> 	<p>Crème chocolat au lait bio</p>  	<p>Petit suisse bio</p> 
<p>Quartier d'orange</p>	<p>Fruit frais (Ananas)</p>	<p>Fruit frais (Ananas)</p>	<p>Petit biscuit</p>	<p>Fruit frais (Kiwi)</p>
<p>Pain bio artisanal (agriculture raisonnée)</p>	<p>Pain bio artisanal (agriculture raisonnée)</p>	<p>Pain bio artisanal (agriculture raisonnée)</p>	<p>Pain bio artisanal (agriculture raisonnée)</p>	<p>Pain bio artisanal (agriculture raisonnée)</p>



Haute valeur  
environnemental



Appellation d'origine  
protégée



Bleu blanc cœur



Fait maison



Local



Label rouge

### Gouter

Brioche à la confiture /  
Clémentines

**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 9 au 13 Décembre 2024



Lundi végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade mêlée (Crouton, radis et emmental bio)</p>  <p>~~~~~</p> <p>Couscous végétal orange (Semoule bio, lentille corail, carotte, patate douce, raisins secs, pois chiche)</p>  <p>~~~~~</p> <p>Petit suisse au chocolat</p> <p>~~~~~</p> <p>Fruit frais (Clémentines)</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p>  <p>~~~~~</p> <p>Bœuf bourguignon</p>    <p>Riz créole</p>  <p>~~~~~</p> <p>Yaourt de Pamplicie</p>  <p>~~~~~</p> <p>Quartier de pomme bio</p> 	<p>Salade de lentilles blonde vinaigrette basilic</p>  <p>~~~~~</p> <p>Sauté de volaille aigre doux</p>   <p>~~~~~</p> <p>Haricots plats à l'ail</p>  <p>~~~~~</p> <p>Semoule au lait (Pamplicie)</p>   	<p>Velouté de courgette au basilic</p>   <p>~~~~~</p> <p>Tartiflette savoyarde</p>  <p>~~~~~</p> <p>Salade feuille de chêne</p> <p>~~~~~</p> <p>Fromage bio</p>  <p>~~~~~</p> <p>Compote de fruit maison</p> 	<p>Carottes râpées bio</p>   <p>~~~~~</p> <p>Poisson du marché au lait de coco et curry</p>   <p>~~~~~</p> <p>Coquille bio</p>   <p>~~~~~</p> <p>Fromage</p>  <p>~~~~~</p> <p>Ananas au sirop</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)



Haute valeur  
environnemental



Appellation d'origine  
protégée



Bleu blanc cœur



Fait maison



Local



Label rouge

### Gouter

Pain au lait chocolat / fruit

## 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 16 au 20 décembre 2024



Lundi	Mardi végétarien	Mercredi	Jeudi Menu de Noël	Vendredi : demain c'est l'hiver
Crêpe au fromage	Salade hongroise (Choux blanc bio, pdt, poivrons, paprika)	Céleri rémoulade	Blinis au saumon fumé et navette à la mousse de canard	Velouté de légumes racines bio
Paupiette de veau sauce chasseur	Nuggets véggie	Penne régata bio à la carbonara	Aiguillettes de canard laquée	Poisson du marché
Haricots verts aux herbes de Provence	Purée de courge butternut	Emmental râpée	Pomme noisette	Riz aux champignons
Fromage portion bio	Fromage bio	Yaourt au fruit bio	Babybel bio	Fromage blanc de Pampile sur lit de crème de marron
Fruit frais (Banane)	Fruit frais (kiwi)		Puzzle vanille et chocolat	Quartier d'orange
	Pain bio artisanal (agriculture raisonnée)	Pain bio artisanal (agriculture raisonnée)	Pain bio artisanal (agriculture raisonnée)	Pain bio artisanal (agriculture raisonnée)

### Gouter

Gâteau / clémentine

**Bon appétit !**  
Les menus sont susceptibles de varier en fonction des approvisionnements et contraintes du service

 Haute valeur environnemental

 Fait maison

 Paysan Breton

 Agriculture biologique

 Appellation d'origine protégée

 Local

 Pêche durable

 Indication géographique protégée

 Bleu blanc cœur

 Label rouge

 Viande de France

 Recette traditionnelle