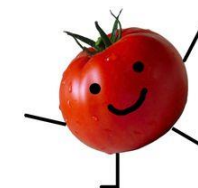


































# Menu Restaurant scolaire de Chauray

## 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>Fruit frais (Ananas)</p>	<p>Quartier d'orange</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
<p>Crêpe au fromage</p> <p>~~~~~</p> <p>Paupiette de veau sauce chasseur</p> <p></p> <p>Haricots verts aux herbes de Provence</p> <p>  </p> <p>~~~~~</p> <p>Fromage portion bio</p> <p></p> <p>~~~~~</p> <p>Fruit frais (Banane)</p> <p></p>	<p>Salade hongroise (Choux blanc bio, pdt, poivrons, paprika)</p> <p> </p> <p>~~~~~</p> <p>Nuggets véggie</p> <p>Purée de courge butternut</p> <p></p> <p>~~~~~</p> <p>Fromage bio</p> <p></p> <p>~~~~~</p> <p>Fruit frais (kiwi)</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p></p> <p>~~~~~</p> <p>Penne régata bio à la carbonara</p> <p>  </p> <p>Emmental râpée</p> <p>~~~~~</p> <p>Yaourt au fruit bio</p> <p></p>	<p>Blinis au saumon fumé et navette à la mousse de canard</p> <p></p> <p>~~~~~</p> <p>Aiguillettes de canard laquée</p> <p></p> <p>Pomme noisette</p> <p>~~~~~</p> <p>Babybel bio</p> <p></p> <p>~~~~~</p> <p>Puzzle vanille et chocolat</p> <p>~~~~~</p> <p>Jus de pomme et chocolat de Noël</p>	<p>Velouté de légumes racines bio</p> <p> </p> <p>~~~~~</p> <p>Poisson du marché</p> <p> </p> <p>Riz aux champignons</p> <p></p> <p>~~~~~</p> <p>Fromage blanc de Pampile sur lit de crème de marron</p> <p></p> <p>Quartier d'orange</p>
	Pain bio artisanal (agriculture raisonnée)	Pain bio artisanal (agriculture raisonnée)	Pain bio artisanal (agriculture raisonnée)	Pain bio artisanal (agriculture raisonnée)

### Gouter

 Haute valeur environnemental	 Fait maison	Gâteau / clémentine	 Paysan Breton	 Agriculture biologique
 Appellation d'origine protégée	 Local	<p><b>Bon appétit !</b></p> <p>Les menus sont susceptibles de varier en fonction des approvisionnements et contraintes du service</p>	 Pêche durable	 Indication géographique protégée
 Bleu blanc cœur	 Label rouge		 Viande de France	 Recette traditionnelle