































Menu Restaurant scolaire de Chauray

Semaine du 4 au 8 Novembre 2024



Lundi végétarien	Mardi	Mercredi	Jedi	Vendredi
<p>Betterave bio vinaigrette</p>    <p>Chili sin carne</p>  <p>Riz créole</p>  <p>Fromage portion</p> <p>Purée de fruit Bio</p> 	<p>Salade de pâtes bio au pesto (Pâtes, tomate cerise, poivron)</p>   <p>Roti de porc bbc sauce charcutière</p>     <p>Carotte Bio</p>   <p>Petit suisse bio aux fruits</p>  <p>Fruit de saison</p>	<p>Avocat vinaigrette</p>  <p>Croque M. à la volaille</p>   <p>Salade feuille de chêne</p>  <p>Ile flottante</p>  <p>Quartier de fruit</p>	<p>Veluté de légumes bio</p>   <p>Penne régatae bio</p>   <p>Carbonara au thon</p>  <p>Salade verte</p> <p>Fromage bio</p>  <p>Kiwi</p> 	<p>Salade d'endive mimolette</p>  <p>Paupiette de veau sauce échalotte</p>  <p>Pomme rissolée</p> <p>Yaourt de Pamplie à la vanille</p>  <p>Fruit de saison Clémentine</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



Haute valeur
environnemental



Appellation d'origine
protégée



Bleu blanc cœur



Fait maison



Local



Label rouge



Paysan breton



Pêche durable



Viande de France



Agriculture
biologique



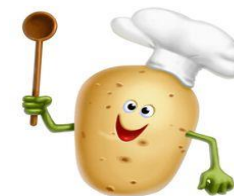
Indication
géographique
protégée


































Recette traditionnelle

Menu Restaurant scolaire de Chauray

Semaine 12 au 15 Novembre 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jedi	Vendredi végétarien
	<p>Macédoine mayonnaise</p>  <p>~~~~~</p> <p>Poulet à la crème et champignons</p>     <p>Riz</p>  <p>~~~~~</p> <p>Fromage aop</p>  <p>~~~~~</p> <p>Purée de fruit bio</p> 	<p>Taboulé à la semoule bio</p>   <p>~~~~~</p> <p>Jambon grill sauce madère</p>    <p>Brocolis</p>   <p>~~~~~</p> <p>Flan pâtissier</p> 	<p>Carottes râpées Bio au xérès</p>    <p>~~~~~</p> <p>Parmentier au bœuf bbc</p>    <p>Salade verte</p>  <p>~~~~~</p> <p>Semoule au lait de Pamplie</p>    <p>Biscuit spéculos</p>	<p>Friand au fromage</p> <p>~~~~~</p> <p>Omelette</p>  <p>Epinard haché Bio à la crème fraîche bio</p>    <p>~~~~~</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>~~~~~</p> <p>Fruit de saison (Banane bio)</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
Cookie maison / Yaourt à boire



-  Haute valeur environnemental
-  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

































-  Paysan breton
-  Pêche durable
-  Viande de France

-  Agriculture biologique
-  Indication géographique protégée
-  Recette traditionnelle

Menu Restaurant scolaire de Chauray

Semaine du 18 au 22 novembre 2024



Lundi	Mardi végétarien	Mercredi	Jeudi repas portugais	Vendredi
<p>Coleslaw </p> <p>Chipolatas bbc  </p> <p>Pâtes bio  </p> <p>Fromage portion bio </p> <p>Yaourt bio (les 2 vaches) </p>	<p>Oeufs dur bio mayonnaise  </p> <p>Croque Mozza </p> <p>Duo de jeunes carottes et salsifis </p> <p>Petit suisse </p> <p>Fruit frais</p>	<p>Salade verte, emmental et miette de surimi </p> <p>Poulet au citron    </p> <p>Bouglhour  </p> <p>Fromage</p> <p>Pêche au sirop</p>	<p>Salade Algarve (pdt, thon, tomate, poivron vert, œuf) </p> <p>Veau Lisbonne   </p> <p>Haricots verts à la portugaise </p> <p>Arroz doce com canela (Riz au lait parfumé à la cannelle) </p>	<p>Salade d'ébly féta et olives </p> <p>Poisson du marché  </p> <p>Purée de pois cassé </p> <p>Fromage aop </p> <p>Compote de fruit bio maison  </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

Chausson aux pommes/
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



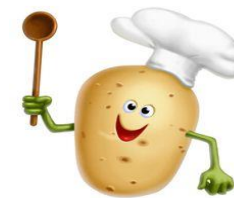
Indication
géographique
protégée



Recette traditionnelle

Menu Restaurant scolaire de Chauray

Semaine du 25 novembre au 29 novembre 2024



Lundi	Mardi végétarien	Mercredi	Jedi	Vendredi
<p>Terrine de poisson sauce ciboulette</p> <p>Boulette de bœuf bio</p> <p>Petits pois bio</p> <p>Yaourt bio « yo gourmand » à la vanille</p> <p>Fruit frais (Clémentines)</p>	<p>Bouillon vermicelles</p> <p>Quiche aux trois fromages (Mozzarella / emmental / gouda)</p> <p>Salade verte</p> <p>Petit suisse bio</p> <p>Fruit frais (Banane bio)</p>	<p>Farci poitevin</p> <p>Escalope de volaille à la crème d'ail</p> <p>Riz créole</p> <p>Fromage Igp</p> <p>Fruit frais (Poire)</p>	<p>Salade du Puy (Lentilles verte aop, mais)</p> <p>Poisson pané et citron</p> <p>Carotte bio à l'orange</p> <p>Fromage portion</p> <p>Yaourt bio</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Emincé de porc à la thaïlandaise</p> <p>Semoule couscous bio</p> <p>Fromage</p> <p>Purée de fruit bio maison</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

Quatre quart maison / Yaourt à boire

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