




































# Menu Restaurant scolaire de Chauray

## Semaine du 2 au 6 septembre 2024



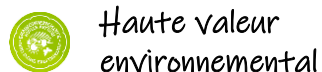
Lundi C'est la rentrée !	Mardi (végétarien)	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Melon </p> <hr/> <p>Poulet fermier    </p> <p>Riz coloré </p> <hr/> <p>Fromage portion bio </p> <hr/> <p>Liégeois au chocolat Jus de pomme de rentrée</p>	<p>Tomates maïs  </p> <hr/> <p>Omelette </p> <p>Coquille bio  </p> <hr/> <p>Camembert Aop </p> <hr/> <p>Fruit frais de saison (Prune)</p>	<p>Navette à la rillettes de sardines au cantadou </p> <hr/> <p>Rôti de porc bbc au thym   </p> <p>Petits pois bio   </p> <hr/> <p>Riz au lait de Pamplie à la vanille   </p>	<p>Céleri rémoulade </p> <hr/> <p>Tajine de volaille  </p> <p>Semoule bio  </p> <hr/> <p>Fromage blanc de Pamplie au sucre </p> <hr/> <p>Quartier de fruit frais (Pastèque)</p>	<p>Salade pomme de terre Bio, concombre et cornichons  </p> <hr/> <p>Poisson du marché sauce hollandaise </p> <p>Haricot beurre </p> <hr/> <p>Petit suisse bio </p> <hr/> <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)

### Gouter

Brioche / fruit frais

**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



Pavillon de France



Pêche durable



Viande de France



Agriculture  
biologique



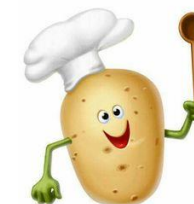
Indication  
géographique  
protégée








































Recette traditionnelle

# Menu Restaurant scolaire de Chauray

## Semaine du 9 au 13 septembre 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jedi	Vendredi végétarien
<p>Surimi et quartier de tomate</p> <p>~~~~~</p> <p>Chipolatas bbc</p> <p>  </p> <p>Lentilles du puy</p> <p> </p> <p>~~~~~</p> <p>Fromage</p> <p></p> <p>~~~~~</p> <p>Compote de pomme bio</p> <p></p>	<p>Salade de penne bio aux olives</p> <p> </p> <p>~~~~~</p> <p>Dos de cabillaud citron</p> <p> </p> <p>Epinard à la béchamel</p> <p></p> <p>~~~~~</p> <p>Yaourt bio aux fruits mixés</p> <p></p> <p>~~~~~</p> <p>Fruit frais (Banane)</p>	<p>Oeuf dur bio mayonnaise</p> <p> </p> <p>~~~~~</p> <p>Poulet à l'ananas</p> <p>  </p> <p>Riz créole</p> <p></p> <p>~~~~~</p> <p>Fromage portion</p> <p>~~~~~</p> <p>Crumble aux pommes bio de Gâtine</p> <p>  </p>	<p>Saucisson à l'ail</p> <p></p> <p>~~~~~</p> <p>Sauté de bœuf bourguignon</p> <p>  </p> <p>Carottes bio</p> <p>  </p> <p>~~~~~</p> <p>Semoule au lait bio</p> <p> </p> <p>~~~~~</p> <p>Petit biscuit</p>	<p>Betterave bio</p> <p> </p> <p>~~~~~</p> <p>Croq' fromage</p> <p>Pomme de terre vapeur</p> <p></p> <p>~~~~~</p> <p>Petit suisse bio aux fruits</p> <p></p> <p>~~~~~</p> <p>Fruit de saison (Pomme golden bio)</p> <p> </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

**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 du 16 au 20 septembre 2024



Lundi	Mardi végétarien	Mercredi	Jedi	Vendredi (C'est demain l'automne !)
<p>Taboulé</p>  <p>Steak haché</p>  <p>Haricots plats à l'ail</p>  <p>Fromage portion</p> <p>Purée de fruit bio</p> 	<p>Radis beurre</p>  <p>Torsade Bio</p>  <p>Bolognaise végétale et emmental râpée bio</p>   <p>Petits suisses bio</p>  <p>Fruit frais de saison (Raisin)</p>	<p>Concombre vinaigrette</p>   <p>Sauté de canard au thym</p>    <p>Moquette de Vendée</p>  <p>Fromage aop</p>  <p>Panna cotta au lait bio aux fruits de la passion</p>  	<p>Carottes râpées bio à la marocaine</p>   <p>Choucroute de la mer (Choucroute, pdt, duo de poisson, crevette)</p>  <p>Crème dessert chocolat et copeaux de chocolat blanc (Lait bio)</p>  	<p>Salade iceberg, marrons, raisins et crouton</p>  <p>Hachis parmentier au bœuf et potiron</p>   <p>Saint nectaire</p>  <p>Tarte aux pommes</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

Compote / Pain au lait

## 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 23 au 27 septembre 2024



Lundi	Mardi végétarien	Mercredi	Jedi	Vendredi
Crêpe emmental	Tomates au pesto rouge 	Salade de lardons et croustons  	Macédoine de légumes  	Salade Niçoise (Riz, hv, poivron, tomate) 
Saucisse de volaille  	Dhal de lentilles corail (lcoco, curry, tomate, carotte)  	Paupiette de veau aux champignons forestiers 	Emincé de porc à la catalane (Chorizo, olives, tomate)   	Poisson du marché  
Brocolis  	Semoule bio  	Gratin dauphinois 	Pâte bio au beurre de Pamplie 	Courgette et pdt gratinée à la mozzarella  
Petit suisse 	Fromage portion bio 	Petit suisse bio 	Fromage 	Fromage blanc de Pamplie
Fruit de saison (Pomme Granny Smith)	Yaourt de Pamplie à la vanille 	Poire au sirop	Fruit frais (Ananas)	Cookie maison 
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

Yaourt à boire / financier amandes maison

**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

