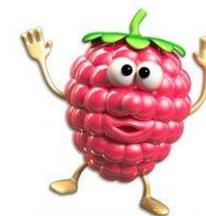


Menu Restaurant scolaire de Chauray

Semaine du 3 au 7 juin 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jedi	Vendredi végétarien
<p>Boulghour et tartare de légumes du soleil</p>  <p>Chipolatas BBC</p>  <p>Carottes bio à l'ail et beurre</p>   <p>Glace</p> <p>Pain bio artisanal (agriculture raisonnée)</p>	<p>Pastèque bio</p>  <p>Emincé de poulet bbc basquaise</p>     <p>Pomme rissolée</p> <p>Petit suisse bio</p>  <p>Purée pomme fraise Bio</p>  <p>Pain bio artisanal (agriculture raisonnée)</p>	<p>Salade niçoise (Riz, haricots, poivron, fève)</p>  <p>Croque M. à la volaille</p>  <p>Salade verte</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Ananas frais</p> <p>Pain bio artisanal (agriculture raisonnée)</p>	<p>Salade de penne bio à l'italienne (Pesto, mozza, tomate cerise)</p>   <p>Poisson du marché</p>   <p>Haricots beurre</p>  <p>Fromage igp</p>  <p>Entremet chocolat au lait de Pample</p>   <p>Pain bio artisanal (agriculture raisonnée)</p>	<p>Radis beurre</p>   <p>Chili sin carne (Haricots rouge, maïs, carotte, tomate, oignon)</p>  <p>Riz</p>  <p>Fromage portion bio</p>  <p>Fruit de saison (fraises)</p> <p>Pain bio artisanal (agriculture raisonnée)</p>

Gouter
Pain au chocolat Gourde lactée vanille

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 10 au 14 juin 2024



Lundi	Mardi végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Melon </p> <p>Escalope de dinde à la Normande   </p> <p>Torti Bio  </p> <p>Fromage portion</p> <p>Fruit frais de saison</p>	<p>Courgettes bio sauce blanche à la menthe  </p> <p>Quenelle sauce fromagère </p> <p>Riz créole </p> <p>Liégeois vanille</p> <p>Quartier de fruit</p>	<p>Salade de pomme de terre Bio à la ciboulette  </p> <p>Sauté de bœuf Stroganoff   </p> <p>Haricot vert et tomate provençale  </p> <p>Petit suisse au chocolat  </p>	<p>Carottes râpées hve au gouda  </p> <p>Rôti de porc bbc aux petits oignons    </p> <p>Moquette  </p> <p>Semoule au lait Bio  </p>	<p>Taboulé de choux fleurs cru </p> <p>Parmentier au poisson  </p> <p>Salade verte </p> <p>Brie </p> <p>Compote pomme pêche 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

Cookie maison / compote

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 17 au 21 juin 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jedi Autour des cucurbitacées	Vendredi végétarien
<p>Friand au fromage </p> <p>Jambon grillé au madère  </p> <p>Lentilles blondes </p> <p>Petit suisse bio </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tomate au pesto  </p> <p>Couscous (Semoule bio, légumes couscous Saucisse de volaille et de boeuf)   </p> <p>Yaourt Bio </p>	<p>Radis beurre   </p> <p>Pané à la volaille et fromage  </p> <p>Pomme vapeur </p> <p>Fromage </p> <p>Glace</p>	<p>Salade de riz concombre et cornichons </p> <p>Poisson du marché  </p> <p>Purée de courgette et potiron </p> <p>Fromage portion </p> <p>Duo de pastèque et melon au miel</p>	<p>Céleri rémoulade   </p> <p>Coquille bio à la bolognaise végétale  </p> <p>Emmental râpée</p> <p>Crème chocolat au lait de Pamplie </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

Barre bretonne / 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

Menu Restaurant scolaire de Chauray

Semaine du 24 au 28 juin 2024



Lundi	Mardi Végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Terrine de campagne BBC</p>  <p>Steak haché de bœuf</p>   <p>Ratatouille niçoise (Courgette local et aubergine bio)</p>   <p>Fromage</p> <p>Yaourt Bio au sucre</p> 	<p>Salade verte à l'emmental et crouton</p>   <p>Dhal de lentilles corail (Tomate, lait de coco, carottes)</p>  <p>Riz long</p>  <p>Petits suisses</p> <p>Fraise au sucre</p>	<p>Mousse de sardines</p>  <p>Porc à l'ail et au miel</p>   <p>Penne régata bio</p>   <p>Panna cotta vanille</p> 	<p>Tomates mais</p>  <p>Poisson du marché au lait de coco et vanille</p>   <p>Purée de patate douce</p>  <p>Petits suisses sucrés</p> <p>Gâteau à la banane bio</p>  	<p>Melon</p>   <p>Kebab de dinde</p>  <p>Pommes frites bio</p>  <p>Fromage</p>  <p>Ananas frais</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 lait / compote

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 1 au 5 juillet 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeu-di végétarien	Vendredi végét
Pastèque	Macédoine mayonnaise	Concombre à la vinaigrette	Salade de quinoa au basilic	Betterave bio vinaigrette
Escalope de volaille aux champignons	Filet de poisson	Sauté de poulet à la basquaise	Nuggets de blé	Pâtes à la carbonara
Semoule couscous bio	Brocolis au beurre	Pomme vapeur	Haricots plats à l'ail	Salade verte
Petits suisses	Fromage portion	Flan pâtissier	Fromage portion bio	Glace
Compote	Riz au lait bio		Yaourt bio à la vanille (Yogourmand)	Quartier de fruit
Pain bio artisanal (agriculture raisonnée)				

Gouter



Haute valeur
environnemental



Appellation d'origine
protégée



Bleu blanc cœur



Fait maison



Local



Label rouge

Madeleine / 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