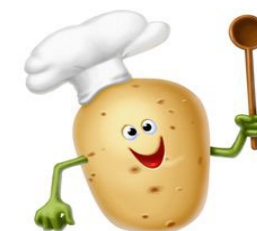






























Menu Restaurant scolaire de Chauray

Semaine du 3 au 7 février 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi : repas Italien	Vendredi végétarien
<p>Céleri rémoulade</p>  <p>-----</p> <p>Chipolatas bbc</p>   <p>Petits pois bio aux oignons</p>   <p>Fromage IGP</p>  <p>Fruit de saison</p>	<p>Terrine de légumes Sauce aurore</p> <p>-----</p> <p>Poisson du marché</p>   <p>Semoule bio</p>   <p>Crème meunière aux pains d'épices</p> 	<p>Salade hyéroise (Endive, dés emmental, crouton, mais)</p>  <p>-----</p> <p>Blanquette de veau</p>   <p>Riz long</p>  <p>-----</p> <p>Kiri bio</p>  <p>Poire belle Hélène</p> 	<p>Salade à l'italienne (Tagliatelles, brocolis, thon, et pesto)</p>  <p>-----</p> <p>Pizza napolitaine</p>  <p>Salade batavia</p>  <p>-----</p> <p>Fromage de brebis</p> <p>-----</p> <p>Purée de pomme bio basilic</p>  	<p>Bouillon aux vermicelles</p>  <p>-----</p> <p>Rôti de dinde à la dijonnaise</p>     <p>Carottes bio</p>  <p>-----</p> <p>Petit filou chocolat</p> <p>-----</p> <p>Quartier de fruit frais</p>
Pain artisanal (agriculture raisonnée)	Pain artisanal (agriculture raisonnée)	Pain artisanal (agriculture raisonnée)	Pain artisanal (agriculture raisonnée)	Pain artisanal (agriculture raisonnée)

Gouter

Croissant / clémentines

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 février 2025




Lundi végétarien	Mardi gras	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Carottes râpées  </p> <p>Lentilles vertes du Puy, tomate et basilic  </p> <p>Pâtes bio  </p> <p>Fromage portion bio </p> <p>Yaourt aux fruits bio </p>	<p>Salade de pomme de terre bio alsacienne (oignon rouge/cornichon/crème)  </p> <p>Emincé de porc aux olives    </p> <p>Salsifis à la tomate </p> <p>Fromage</p> <p>Beignet aux pommes</p>	<p>Choux chinois au gouda </p> <p>Boulette de volaille tandoori   </p> <p>Boulghour  </p> <p>Petit suisse au fruit</p> <p>Pêche au sirop</p>	<p>Salade de riz à l'indienne (poivron, pomme, mayonnaise et curry) </p> <p>Poisson meunière msc </p> <p>Haricots verts </p> <p>Fromage aop </p> <p>Purée de fruit bio maison  </p>	<p>Velouté de courges à la vache qui rit </p> <p>Hachis parmentier    </p> <p>(Bœuf bbc) Salade batavia hve  </p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>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

Donuts / 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










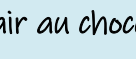





















 Agriculture biologique
Indication géographique protégée

 Recette traditionnelle

Menu Restaurant scolaire de Chauray

Semaine du 17 au 21 février 2025



Lundi	Mardi végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Saucisson à l'ail </p> <p>Steak haché de bœuf </p> <p>Riz coloré </p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison (Pomme granny smith)</p>	<p>Taboulé à la menthe (semoule bio) </p> <p>Omelette </p> <p>Carottes bio au cumin et crème fraîche bio </p> <p>Eclair au chocolat </p>	<p>Salade de chèvre chaud </p> <p>Sauté de poulet bbc </p> <p>Gratin de choux fleurs bio et pomme de terre </p> <p>Petit suisse aux fruits bio </p> <p>Quartier d'orange</p>	<p>Radis beurre </p> <p>Poisson du marché au citron </p> <p>Penne régates bio </p> <p>Fromage portion bio </p> <p>Purée de fruit bio miel </p>	<p>Salade de pomme de terre Bio et cornichon </p> <p>Longe de porc aux herbes </p> <p>Haricots beurre à l'ail </p> <p>Fromage aop </p> <p>Liégeois à la vanille</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 confiture/ banane

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

