

# Menu Restaurant scolaire de Chauray

## Semaine du 10 au 14 mars 2025



Lundi végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Celeri rémoulade</p>  <p>~~~~~</p> <p>Dhal de lentilles corails bio (carottes /lait de coco/tomate)</p>  <p>Semoule couscous bio</p>   <p>~~~~~</p> <p>Petit suisse aux fruits</p>  <p>~~~~~</p> <p>Fruit frais</p>  <p>Pain bio artisanal (agriculture raisonnée)</p>	<p>Crêpes emmental</p>  <p>~~~~~</p> <p>Jambon grill</p>   <p>Carotte bio au cumin</p>   <p>~~~~~</p> <p>Fromage blanc de Pamplic au sucre</p>  <p>Petit biscuit</p> <p>Pain bio artisanal (agriculture raisonnée)</p>	<p>Betterave bio vinaigrette</p>  <p>~~~~~</p> <p>Poulet à l'ananas</p>    <p>Riz pilaf</p>  <p>~~~~~</p> <p>Fromage portion Bio</p>  <p>~~~~~</p> <p>Purée de fruit Bio</p>  <p>Pain bio artisanal (agriculture raisonnée)</p>	<p>Salade paysanne (Lentilles du puy poivron vert, carottes, cornichon)</p>   <p>~~~~~</p> <p>Poisson du marché</p>  <p>Haricot vert persillé</p>   <p>~~~~~</p> <p>Fromage</p>  <p>~~~~~</p> <p>Riz bio au lait Bio à la vanille</p>   <p>Pain bio artisanal (agriculture raisonnée)</p>	<p>Comcombre vinaigrette</p>  <p>~~~~~</p> <p>Langue de bœuf charcutière</p>   <p>Pomme vapeur</p>  <p>~~~~~</p> <p>Glace</p> <p>Pain bio artisanal (agriculture raisonnée)</p>

### Gouter

Gâteau / 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



Paysan breton



Pêche durable



Viande de France



Agriculture  
biologique



Indication  
géographique  
protégée



Recette traditionnelle

# Menu Restaurant scolaire de Chauray

## Semaine du 17 au 21 mars 2025



Lundi Petit dej' maternelle	Mardi végétarien Petit dej' maternelle	Mercredi	Jedi « c'est le printemps » Petit dej' maternelle	Vendredi Petit dej' maternelle
<p>Salade grecque (Blé, féta, olives)</p>  <p>~~~~~</p> <p>Poisson pané</p>   <p>Duo chou romanesco et brocoli</p>   <p>~~~~~</p> <p>Yaourt bio</p>  <p>(Yogourmand)</p>	<p>Velouté de légumes Bio</p>   <p>~~~~~</p> <p>Chili végétarien (Haricot rouge, carotte, tomate, maïs)</p>  <p>Riz créole</p>  <p>~~~~~</p> <p>Brie</p>  <p>~~~~~</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Champignons à la vache qui rit</p>  <p>~~~~~</p> <p>Bœuf Stroganoff</p>  <p>Semoule couscous bio aux épices douces</p>  <p>~~~~~</p> <p>Ile flottante</p>  <p>~~~~~</p> <p>Quartier de fruit</p>	<p>Salade de perle de blé aux asperges vertes et tomates confites</p>  <p>~~~~~</p> <p>Sauté de poulet printanier</p>    <p>Courgettes au thym</p>   <p>~~~~~</p> <p>Saint moret</p> <p>~~~~~</p> <p>Compote pomme bio framboise au miel</p>  	<p>Macédoine mayonnaise</p>   <p>~~~~~</p> <p>Hot dog (élémentaire) Saucisse volaille (maternelle)</p>  <p>Frites fraîches</p>  <p>~~~~~</p> <p>Fromage portion</p> <p>~~~~~</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

Quarte quart / 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 24 au 28 mars 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jedi végétarien	Vendredi
<p>Médaille de surimi Sauce aurore</p> <p>Spaghetti Bio bolognaise (Bœuf BBC)</p> <p>Fromage portion bio</p> <p>Compote pomme banane bio</p>	<p>Piémontaise (pdt bio, œuf, épaule, cornichon, tomate)</p> <p>Sauté de porc au cidre</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Choux fleurs bio mimosa</p> <p>Escalope de dinde, crème de champignons forestiers</p> <p>Riz</p> <p>Fromage</p> <p>Crème vanille</p>	<p>Carottes hve râpées à la marocaine</p> <p>Gratin savoyard</p> <p>Salade verte hve</p> <p>Yaourt de Pamplie</p> <p>Quartier de fruit bio de saison</p>	<p>Salade de riz aux fèves et pesto</p> <p>Poisson du marché beurre blanc</p> <p>Épinard à la crème fraîche bio</p> <p>Entremet vanille (Lait de Pamplie)</p> <p>Cookie au chocolat 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

Pain au lait / 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

