Menu Restaurant scolaire de Chauray
Semaine du 4 au 8 septembre 2023

Lundi	Mardi (végétarien)	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Melon Poulet fermier rôti Riz coloré Fromage portion bio Liégeois au chocolat Jus de pomme de rentrée	Tomates maïs Omelette Coquillette bio Camembert Aop Fruit de saison	Navette à la rillettes de sardines Rôti de porc bbc au thym Petits pois bio Riz au lait BIO à la vanille	Céleri rémoulade Couscous (Saucisse de volaille, boulette de bœuf, légumes et semoule Bio) Fromage blanc de Pamplie au sucre	Salade pomme de terre Bio, concombre et cornichons Poisson du marché sauce hollandaise Haricot beurre Petit suisse bio Purée de fruit bio 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)

Gouter

Brioche / fruit frais

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
- Pavillon de France
- Pêche durable
- Viande de France
- Agriculture biologique
- Indication géographique protégée
- Recette traditionnelle

Menu Restaurant scolaire de Chauray
Semaine du 11 au 15 septembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi végétarien
Salade de surimi et tomate	Salade de penne bio aux olives	Œuf dur sur laitue	Saucisson à l'ail et salami	Betterave bio
Chipolatas bbc	Dos de cabillaud citron	Poulet à l'ananas	Sauté de bœuf bourguignon	Croq' fromage
Lentilles blondes	Epinard à la béchamel	Riz créole	Carottes bio	Pomme de terre vapeur
Fromage	Petit suisse	Fromage portion	Semoule au lait bio	Petit suisse bio aux fruits
Fruit frais	Pastèque	Crumble aux pommes bio		Fruit de saison
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

- 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 18 au 22 septembre 2023

Lundi	Mardi végétarien	Mercredi	Jeudi repas autour du raisins	Vendredi
Taboulé au quinoa (quinoa/ poivron/tomate/concombre) Boulette de bœuf bio Haricots plats à l'ail Fromage portion Purée de fruit bio	Radis beurre Torsade Bio Bolognaise végétale et emmental râpée Petits suisses bio Fruit frais	Concombre vinaigrette Sauté de canard au thym Mogette de Vendée Fromage aop Panna cotta au lait bio	Carottes râpées bio aux raisins golden, vinaigrette au xéres Tajine de dinde aux raisins frais et secs Riz parfumés Salade de fruits aux deux raisins et pastèque	Céleri rémoulade Choucroute de la mer (Choucroute, pdt, duo de poisson et sauce moules et crevettes) Fromage aop Crème dessert chocolat et copeaux de chocolat blanc (Lait bio)
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 25 au 29 septembre 2023

Lundi	Mardi végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Crêpe emmental	Tomate au pesto rouge	Salade de lardons et croutons	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	Sauté de porc à la catalane (Chorizo, olives, tomate)	Poisson du marché
Brocolis bio	Semoule bio	Gratin dauphinois	Pâte bio au beurre de Pamplie	Courgette gratinée à la mozzarella
Petit suisse	Fromage portion bio	Petit suisse bio	Fromage	Fromage blanc de Pamplie
Fruit de saison	Yaourt de Pamplie à la Vanille	Poire au sirop	Ananas frais	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)

Gouter
Yaourt à boire / financier amandes maison

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