
































# Menu Restaurant scolaire de Chauray

## SEMAINE DU 6 AU 10 Novembre 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi végétarien	Vendredi
<p>Betterave bio et dés de chèvre</p>   <p>Paupiette de veau sauce échalotte</p>  <p>Frites bio</p>  <p>Fromage portion</p> <p>Purée de fruit Bio</p> 	<p>Salade Niçoise (Riz, Hv, tomate, poivron)</p>   <p>Roti de porc bbc sauce charcutière</p>     <p>Carotte Bio</p>   <p>Petit suisse bio</p>  <p>Fruit de saison</p>	<p>Avocat vinaigrette</p>  <p>Croque M.</p>   <p>Salade feuille de chêne</p> <p>Ile flottante</p>  <p>Quartier de fruit</p>	<p>Veluté de légumes bio</p>   <p>Gratin de pâtes bio au fromage à raclette</p>   <p>Salade verte</p> <p>Fromage bio</p>  <p>Fromage blanc sucré</p> 	<p>Salade d'endive mimolette</p>  <p>Emincé de poulet basquais</p>     <p>Boulghour</p>  <p>Yaourt de Pamplie à la vanille</p>  <p>Fruit de saison Clémentine</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 chocolat/ Fruit

**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 13 au 17 Novembre 2023




Lundi	Mardi	Mercredi	Jedi	Vendredi végétarien
Mousse de canard, cornichon 	Macédoine mayonnaise 	Salade Marco polo (Pâtes bio, poivron, surimi, olives)  	Carottes râpées Bio au xérès   	Friand au fromage ~~~~~ Omelette 
Boulette de bœuf Bio   	Blanquette de dinde à l'ancienne   	Jambon grill sauce madère   	Parmentier de la mer  	Epinard à la crème fraîche bio   
Gratin de chou-fleur Bio à la mozzarella  	Riz créole 	Haricot beurre 	Salade mâche	Petit suisse sucré ~~~~~ Fruit de saison (Banane bio) 
Fromage 	Fromage	Flan pâtissier ~~~~~ Gouter Cookie maison / Yaourt à boire	Semoule au lait de Pamplie   	
Fruit de saison (Kiwi)	Compote de fruit bio  	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

**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 20 au 24 Novembre 2023



Lundi végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi : repas autour des agrumes	Vendredi
<p>Velouté de courge bio </p> <p>Lentilles vertes du Puy, tomate et basilic </p> <p>Pâtes bio </p> <p>Fromage portion bio </p> <p>Yaourt bio (les 2 vaches) </p>	<p>Piemontaise (pdt bio, tomate, épaule, œuf, cornichons) </p> <p>Steak haché </p> <p>Duo de jeunes carottes et salsifis </p> <p>Petit suisse </p> <p>Fruit frais</p>	<p>Choux chinois au gouda </p> <p>Sauté de porc bbc aux olives   </p> <p>Semoule couscous  </p> <p>Fromage</p> <p>Pêche au sirop</p>	<p>Pamplemousse </p> <p>Poulet au citron vert   </p> <p>Purée de pois cassé parfumée aux agrumes </p> <p>Crème pâtissière à l'orange Et son cake à la clémentine </p>	<p>Salade d'ébly féta et olives </p> <p>Poisson du marché  </p> <p>Haricots verts bio à l'ail et persil  </p> <p>Fromage aop </p> <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

chausson aux pommes/  
clémentines

## 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