



















# Menu Restaurant scolaire de Chauray


## Semaine du 5 au 9 Janvier 2026




Lundi	Mardi Epiphanie	Mercredi	Jeudi	Vendredi végétarien
<p>Carottes râpées vinaigrette</p>  <p>~~~~~</p> <p>Boulette de bœuf Bio bourguignonne</p>  <p>Riz créole</p>  <p>~~~~~</p> <p>Tomme noire</p> <p>~~~~~</p> <p>Fruit frais (Pomme gala bio)</p>  <p>Pain bio artisanal (agriculture raisonnée)</p>	<p>Salade libanaise (Boulghour, tartare tomate, échalotte et herbes fraîches)</p>  <p>~~~~~</p> <p>Dos de cabillaud au beurre blanc</p>  <p>Epinard haché à la crème fraîche bio</p>  <p>~~~~~</p> <p>Fromage</p> <p>~~~~~</p> <p>Brioche des rois</p> <p>Pain bio artisanal (agriculture raisonnée)</p>	<p>Salade de chèvre chaud</p>  <p>~~~~~</p> <p>Rôti de dinde à la dijonnaise</p>  <p>Haricot beurre</p>  <p>~~~~~</p> <p>Riz au lait bio</p>  <p>~~~~~</p> <p>Fruit frais (Kiwi)</p> <p>Pain bio artisanal (agriculture raisonnée)</p>	<p>Choux blanc vinaigrette</p>  <p>~~~~~</p> <p>Sauté de canard aigre doux</p>  <p>Coquillettes Bio</p>  <p>~~~~~</p> <p>Fromage portion</p> <p>~~~~~</p> <p>Fromage blanc bio au sucre</p>  <p>Pain bio artisanal (agriculture raisonnée)</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p>  <p>~~~~~</p> <p>Omelette</p>  <p>Pomme rissolée</p> <p>~~~~~</p> <p>Petit suisse bio</p>  <p>~~~~~</p> <p>Fruit frais (Ananas)</p> <p>Pain bio artisanal (agriculture raisonnée)</p>



Haute valeur environnemental



Veggie



Bleu blanc cœur



Fait maison



Local



Label rouge

Gouter

Pain au chocolat / compote

**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 12 au 16 Janvier 2026



Lundi	Mardi	Mercredi Liaison crèche/maternelle	Jeudi	Vendredi végétarien
<p>Mousson de canard, cornichon</p> <p>~~~~~</p> <p>Penne Bio</p> <p></p> <p>à la carbonara</p> <p> </p> <p>Emmental râpée bio</p> <p></p> <p>~~~~~</p> <p>Yaourt Bio vanille « lait 2 vaches »</p> <p></p> <p>~~~~~</p> <p>Fruit frais (Clémentines)</p>	<p>Piémontaise (Pdt bio, épaule, œuf, cornichon, tomate)</p> <p> </p> <p>~~~~~</p> <p>Poulet rôti tandoori</p> <p>   </p> <p>Brocolis bio au beurre</p> <p> </p> <p>~~~~~</p> <p>Fromage portion</p> <p>~~~~~</p> <p>Pêche au sirop</p>	<p>Houmous de pois chiche</p> <p></p> <p>~~~~~</p> <p>Sauté de bœuf Gardiane (Poivron, olives, tomate)</p> <p>   </p> <p>Semoule couscous Bio</p> <p></p> <p>~~~~~</p> <p>Fromage BIO</p> <p></p> <p>~~~~~</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p></p>	<p>Crêpe emmental</p> <p></p> <p>~~~~~</p> <p>Dos de lieu, sauce coco et citron vert</p> <p> </p> <p>Pomme Vapeur</p> <p></p> <p>~~~~~</p> <p>Fromage</p> <p></p> <p>~~~~~</p> <p>Purée de fruit Bio maison (Pomme bio et framboises)</p> <p></p>	<p>Velouté de carottes bio, patate douce et blanc de poireaux</p> <p> </p> <p>~~~~~</p> <p>Nuggets de blé</p> <p></p> <p>Petits pois Bio</p> <p> </p> <p>~~~~~</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>~~~~~</p> <p>Fruit frais (Banane bio)</p> <p></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

Fruit / financier amandes

**Bon appétit !**

Les menus sont susceptibles de varier en fonction des approvisionnements et contraintes du service



Haute valeur  
environnemental



Veggie



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 19 au 23 janvier 2026



Lundi végétarien	Mardi	Mercredi	Jendredi	Vendredi
<p>Choux fleurs en salade</p>  <p>~~~~~</p> <p>Dahl de lentilles corail (Lait de coco, tomate, carotte, curry)</p>   <p>Riz parfumé au thym</p>  <p>~~~~~</p> <p>Fromage bio</p> <p>~~~~~</p> <p>Yaourt sucré de Pampleie</p> 	<p>Radis beurre</p>   <p>~~~~~</p> <p>Cassoulet</p>   <p>~~~~~</p> <p>Fromage igp (Tomme catalane)</p>  <p>~~~~~</p> <p>Purée de fruit maison (Pomme mangue)</p> 	<p>Taboulé au quinoa à la menthe</p>  <p>~~~~~</p> <p>Steak haché</p>   <p>~~~~~</p> <p>Haricots verts à l'ail</p>   <p>~~~~~</p> <p>Fromage portion</p> <p>~~~~~</p> <p>Salade de fruits frais à menthe</p> 	<p>Salade riz aux fèves</p>  <p>~~~~~</p> <p>Rôti de filet de dinde aux champignons forestiers</p>    <p>~~~~~</p> <p>Purée de courges longues de Nice</p>  <p>~~~~~</p> <p>Gâteau chocolat</p>  <p>~~~~~</p> <p>Crème anglaise</p>	<p>Soupe aux vermicelles « Alphabets »</p>  <p>~~~~~</p> <p>Poisson meunière</p>  <p>~~~~~</p> <p>Carotte Bio au jus</p>    <p>~~~~~</p> <p>Petit suisse bio</p>  <p>~~~~~</p> <p>Fruit de saison</p>
«	Pain bio artisanal (agriculture raisonnée)	Pain bio artisanal (agriculture raisonnée)	Pain bio artisanal (agriculture raisonnée)	Pain bio artisanal (agriculture raisonnée)

### Gouter



Haute valeur  
environnemental



Veggie



Bleu blanc cœur



Fait maison



Local



Label rouge

Brioche / yaourt aromatisé

## 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 26 au 30 janvier 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi végétarien
<p>Betterave bio</p>  <p>Jambon grill</p>  <p>Flageolet persillé</p>  <p>Petit suisse sucré</p> <p>Quartier de pomme « Belchard »</p>	<p>Carottes râpées bio, vinaigrette agrumes</p>  <p>Emincé de bœuf au miel et sauce soja</p>  <p>Riz</p>  <p>Entremet praliné au lait bio</p>  <p>Clémentines</p>	<p>Saucisson à l'ail, beurre bio et cornichon</p>  <p>Escalope de dinde à la crème</p>  <p>Pomme dauphine</p> <p>Fromage portion</p>  <p>Ananas frais</p>	<p>Salade (hve) fromagère et crouton</p>  <p>Poisson du marché</p>  <p>Haricots beurre à l'ail et persil</p>  <p>Fromage</p> <p>Flan au caramel</p>	<p>Avocat mayonnaise</p>  <p>Bolognaise végétale et emmental bio</p>  <p>Torsade Bio</p>  <p>Crème vanille bio</p>  <p>Biscuit spéculos</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



Fait maison



Véggie



Local



Bleu blanc cœur



Label rouge



Paysan Breton




Pêche durable



Viande de France



Agriculture biologique



Indication géographique protégée



Recette traditionnelle

