



# Menu Restaurant scolaire de Chauray

## Semaine du 5 au 9 Janvier 2026



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

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

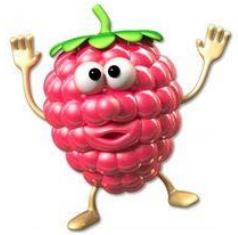
Agriculture biologique  
Indication géographique protégée

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



Haute valeur  
environnemental



Veggie



## Bleu blanc cœur



Fait maison



## Local



## Label rouge

## Gouter

## Fruit / financier amandes

Bon appétit !

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



Paysan Breton



Agriculture  
biologique  
Indication  
géographique  
protégée



## Pêche durable



Viande de France



## Recette traditionnelle



# Menu Restaurant scolaire de Chauray

## Semaine du 19 au 23 janvier 2026



Lundi végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Choux fleurs en salade  Dahl de lentilles corail (Lait de coco, tomate, carotte, curry)  Riz parfumé au thym  Fromage bio  Yaourt sucré de Pamplie 	Radis beurre   Cassoulet   Fromage igp (Tomme catalane) 	Taboulé au quinoa à la menthe   Steak haché  Haricots verts à l'ail   Fromage portion  Salade de fruits frais à menthe 	Salade riz aux fèves   Rôti de filet de dinde aux champignons forestiers 	Soupe aux vermicelles « Alphabets »   Poisson meunière 
«	Pain bio artisanal (agriculture raisonnée)	Pain bio artisanal (agriculture raisonnée)	Pain bio artisanal (agriculture raisonnée)	Pain bio artisanal (agriculture raisonnée)
 Haute valeur environnemental	 Fait maison	 Gouter	 Brioche / yaourt aromatisé	 Paysan Breton
 Veggie	 Local			 Pêche durable
 Bleu blanc cœur	 Label rouge	<b>Bon appétit !</b> Les menus sont susceptibles de varier en fonction des approvisionnements et contraintes du service	 Viande de France	 Recette traditionnelle



Haute valeur environnemental



Veggie



Bleu blanc cœur



Fait maison



Local



Label rouge



Paysan Breton



Agriculture biologique  
Indication géographique protégée



Pêche durable



Viande de France



Recette traditionnelle



# Menu Restaurant scolaire de Chauray

## Semaine du 26 au 30 janvier 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi Végétarien
Betterave bio  Jambon grill  Flageolet persillé  Petit suisse sucré  Quartier de pomme « Belchard »	Carottes râpées bio, vinaigrette agrumes  Emincé de bœuf au miel et sauce soja   Riz  Entremet praliné au lait bio   Clémentines	Saucisson à l'ail, beurre bio et cornichon   Escalope de dinde à la crème    Pomme dauphine  Fromage portion   Ananas frais	Salade (hve) fromagère et crouton    Poisson du marché    Haricots beurre à l'ail et persil   Fromage  Flan au caramel	Avocat mayonnaise   Bolognaise végétale et emmental bio   Torsade Bio   Crème vanille bio   Biscuit spéculos
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	Fait maison	Gouter	Paysan Breton	Agriculture biologique
Véggie	Local	Cookie maison / compote	Pêche durable	Indication géographique protégée
Bleu blanc cœur	Label rouge	<b>Bon appétit !</b> Les menus sont susceptibles de varier en fonction des approvisionnements et contraintes du service	Viande de France	Recette traditionnelle



Haute valeur environnemental



Véggie



Bleu blanc cœur



Fait maison



Local



Label rouge



Paysan Breton



Pêche durable



Viande de France



Agriculture biologique



Indication géographique protégée



Recette traditionnelle

