


































Menu Restaurant scolaire de Chauray

Semaine du 2 mars au 6 mars 2026



Lundi	Mardi végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Saucisson à l'ail </p> <p>Steak haché de bœuf </p> <p>Riz coloré </p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison (Pomme granny smith)</p>	<p>Taboulé à la menthe (semoule bio)  </p> <p>Omelette  </p> <p>Carottes bio au cumin et crème fraîche bio  </p> <p>Eclair au chocolat  </p>	<p>Salade de chèvre chaud  </p> <p>Poulet rôti bbc   </p> <p>Gratin de choux fleurs bio et pomme de terre  </p> <p>Petit suisse aux fruits bio </p> <p>Quartier d'orange</p>	<p>Radis beurre </p> <p>Poisson du marché au citron </p> <p>Penne régaté bio  </p> <p>Fromage portion bio </p> <p>Purée de fruit bio miel </p>	<p>Salade de pomme de terre Bio et cornichon  </p> <p>Longe de porc aux herbes   </p> <p>Haricots beurre à l'ail </p> <p>Fromage aop </p> <p>Liégeois à la vanille </p>
Gouter : Compote / pain au lait	Gouter : Lait bio / Barre bretonne	Gouter : Financier amandes / Fruit	Gouter : Petit pain emmental / Yaourt	Gouter : Compote / Cookie maison

Chaque jour :

Pain bio artisanal

Bon appétit !

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



Haute valeur
environnemental



Fait maison



Appellation d'origine
protégée



Local



Bleu blanc cœur



Label rouge



Paysan breton



Pêche durable



Viande de France



Agriculture
biologique



Indication
géographique
protégée

























Recette traditionnelle

Menu Restaurant scolaire de Chauray

Semaine du 9 au 13 mars 2026



Lundi végétarien	Mardi	Mercredi Liaison Petites bouilles/maternelle	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>Crêpes emmental</p>  <p>~~~~~</p> <p>Jambon grill</p>  <p>Petits pois bio</p>  <p>~~~~~</p> <p>Fromage blanc de Pamplie au sucre</p>  <p>Petit biscuit</p>	<p>Betterave bio vinaigrette</p>  <p>~~~~~</p> <p>Poulet bbc à l'ananas</p>  <p>Riz pilaf</p>  <p>~~~~~</p> <p>Fromage portion Bio</p>  <p>~~~~~</p> <p>Purée de fruit Bio</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>Comcombre vinaigrette</p>  <p>~~~~~</p> <p>Langue de bœuf charcutière</p>  <p>Pomme vapeur</p>  <p>~~~~~</p> <p>Fromage blanc aux fruit</p>
Gouter : Yaourt / Muffin	Gouter : Fruit / Pain complet chocolat	Gouter : Gourde lactée / Croissant	Gouter : Compote / Gâteau maison miel et yaourt	Gouter : Fromage blanc / Biscuit BN

Chaque jour :

Pain bio artisanal

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 16 au 20 mars 2026



Lundi Petit dej' maternelle	Mardi végétarien Petit dej' maternelle	Mercredi	Judi Petit dej' maternelle	Vendredi « c'est le printemps » 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>Ananas frais</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>Macédoine fromage blanc</p>  <p>-----</p> <p>Hamburger (élémentaire)</p>  <p>Steak haché (maternelle)</p>  <p>-----</p> <p>Frites</p> <p>-----</p> <p>Glace</p> <p>-----</p> <p>Jus de pomme</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>  
Gouter : Briochette / Fruits secs / lait	Gouter : yaourt / Barre bretonne	Gouter : Fruit / Pain au lait et bâton chocolat	Gouter : Petit pain fromage / Petit suisse aux fruits	Gouter : Gaufre / compote

Chaque jour :

Pain bio artisanal

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



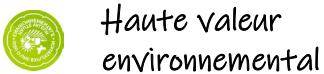
Recette traditionnelle

Menu Restaurant scolaire de Chauray

Semaine du 23 au 27 mars 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi végétarien	Vendredi
<p>Surimi sauce aurore</p> <p>Torsade 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>Salade d'endive mimolette</p> <p>Escalope de dinde, crème de champignons forestiers</p> <p>Riz</p> <p>Fromage</p> <p>Crème vanille bio</p>	<p>Carottes hve râpées à la marocaine</p> <p>Gratin savoyard</p> <p>Salade verte hve</p> <p>Yaourt de Pamplicie</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 Pamplicie)</p> <p>Biscuit</p>
<p>Gouter : Crème vanille / Petit fourré fraise</p>	<p>Gouter : Compote / Pain au chocolat</p>	<p>Gouter : Fruit / quatre quart maison</p>	<p>Gouter : Lait chocolaté / Brioche confiture</p>	<p>Gouter : Pain d'épices / Banane</p>



Haute valeur
environnemental



Appellation d'origine
protégée



Bleu blanc cœur



Fait maison



Local



Label rouge

Chaque jour :

Pain bio artisanal

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

