

# Menu Restaurant scolaire de Chauray

## Semaine du 1 au 5 septembre 2025



Lundi C'est la rentrée !	Mardi (végétarien)	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Melon </p> <hr/> <p>Poulet fermier    </p> <p>Coquille bio </p> <hr/> <p>Fromage portion bio </p> <hr/> <p>Crème vanille Jus de pomme de rentrée</p>	<p>Tomates maïs  </p> <hr/> <p>Omelette </p> <p>Riz  </p> <hr/> <p>Camembert Aop </p> <hr/> <p>Fruit frais de saison (Prune)</p>	<p>Navette à la rillettes de sardines au cantadou </p> <hr/> <p>Rôti de porc bbc au thym   </p> <p>Petits pois bio   </p> <hr/> <p>Entremet au lait bio  </p> <p>Petit biscuit</p>	<p>Céleri rémoulade </p> <hr/> <p>Tajine de volaille  </p> <p>Semoule bio  </p> <hr/> <p>Fromage blanc bio sucré  </p> <hr/> <p>Quartier de fruit frais (Pastèque)</p>	<p>Salade pomme de terre Bio, concombre et cornichons  </p> <hr/> <p>Poisson du marché sauce hollandaise </p> <p>Haricot beurre </p> <hr/> <p>Petit suisse bio </p> <hr/> <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

Brioche / fruit frais

**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

 Pavillon de France

 Pêche durable

 Viande de France

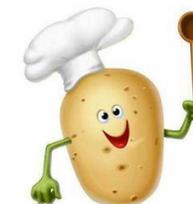
 Agriculture biologique

 Indication géographique protégée

 Recette traditionnelle

# Menu Restaurant scolaire de Chauray

## Semaine du 8 au 12 septembre 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jedi	Vendredi végétarien
<p>Surimi et quartier de tomate</p> <p>~~~~~</p> <p>Chipolatas bbc</p> <p>  </p> <p>Lentilles du puy</p> <p> </p> <p>~~~~~</p> <p>Fromage</p> <p></p> <p>~~~~~</p> <p>Compote de pomme bio</p> <p></p>	<p>Salade de penne bio aux olives</p> <p> </p> <p>~~~~~</p> <p>Dos de cabillaud citron</p> <p> </p> <p>Epinard à la béchamel</p> <p></p> <p>~~~~~</p> <p>Yaourt bio aux fruits mixés</p> <p></p> <p>~~~~~</p> <p>Fruit frais (Banane)</p>	<p>Oeuf dur bio mayonnaise</p> <p> </p> <p>~~~~~</p> <p>Poulet à l'ananas</p> <p>  </p> <p>Riz créole</p> <p></p> <p>~~~~~</p> <p>Fromage portion</p> <p>~~~~~</p> <p>Crumble aux pommes bio de Gâtine</p> <p>  </p>	<p>Saucisson à l'ail</p> <p></p> <p>~~~~~</p> <p>Sauté de bœuf bourguignon</p> <p>  </p> <p>Carottes bio</p> <p>  </p> <p>~~~~~</p> <p>Semoule au lait de Pampile</p> <p> </p> <p>~~~~~</p> <p>Petit biscuit</p>	<p>Betterave bio</p> <p> </p> <p>~~~~~</p> <p>Croq' fromage</p> <p>Pomme de terre vapeur</p> <p></p> <p>~~~~~</p> <p>Petit suisse bio aux fruits</p> <p></p> <p>~~~~~</p> <p>Fruit de saison (Pomme golden 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

Cookie maison / Yaourt

**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



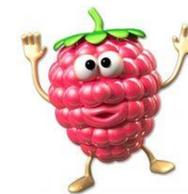
Agriculture  
biologique  
Indication  
géographique  
protégée



Recette traditionnelle

# Menu Restaurant scolaire de Chauray

## Semaine du 15 au 19 septembre 2025



Lundi	Mardi végétarien	Mercredi	Jedi	Vendredi C'est bientôt l'automne !
<p>Taboulé (Semoule bio)</p>  <p>Steak haché</p>   <p>Haricots plats à l'ail</p>  <p>Fromage portion</p> <p>Purée de fruit bio</p> 	<p>Radis beurre</p>  <p>Torsade Bio</p>  <p>Bolognaise végétale et emmental râpée bio</p>   <p>Petits suisses bio</p>  <p>Fruit frais de saison (Raisin)</p>	<p>Concombre vinaigrette</p>   <p>Sauté de canard au thym</p>    <p>Moquette de Vendée</p>  <p>Fromage aop</p>  <p>Panna cotta au lait bio aux fruits rouges</p>  	<p>Carottes râpées à la marocaine</p>  <p>Choucroute de la mer (Choucroute, pdt, duo de poisson, crevette)</p>  <p>Crème dessert chocolat et copeaux de chocolat blanc (Lait bio)</p>  	<p>Salade iceberg, marrons, raisins et crouton</p>  <p>Hachis parmentier au bœuf et potiron</p>   <p>Saint nectaire</p>  <p>Tarte aux pommes</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

Compote / Pain au lait

## 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 22 au 26 septembre 2025



Lundi	Mardi végétarien	Mercredi	Jedi	Vendredi
Crêpe emmental	Tomates au pesto rouge	Salade de lardons de volaille, gésiers 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	Emincé de porc à la catalane (Chorizo, olives, tomate)	Poisson du marché
Brocolis	Semoule bio	Gratin dauphinois	Pâte bio au beurre de Pamplie	Courgette et pdt gratinée à la mozzarella
Petit suisse	Fromage portion bio	Petit suisse bio	Fromage	Fromage blanc de Pamplie
Fruit de saison (Pomme Granny Smith)	Yaourt de Pamplie à la vanille	Poire au sirop	Fruit frais (Ananas)	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



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

