

Menu Restaurant scolaire de Chauray

Semaine du 3 au 7 Novembre 2025



Lundi végétarien	Mardi	Mercredi	Jedi	Vendredi
Betterave bio vinaigrette   Chili sin carne  Riz créole  Fromage portion Liégeois chocolat	Salade de pâtes bio au pesto (Pâtes, tomate cerise, poivron)   Roti de porc bbc sauce charcutière     Carotte Bio   Petit suisse bio aux fruits  Fruit de saison	Avocat vinaigrette  Croque M. à la volaille   Salade feuille de chêne   Ile flottante  Quartier de fruit	Velouté de légumes bio   Penne régata bio   Carbonara au thon  Fromage bio  Kiwi 	Céleri rémoulade  Parmentier au bœuf bbc    Salade d'endive  Yaourt de Pamplie à la vanille  Fruit de saison Clémentine
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



Haute valeur
environnemental



Fait maison



Appellation d'origine
protégée



Local



Bleu blanc cœur



Label rouge

Donut's / Fruit

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



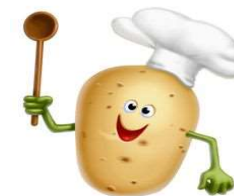
Indication
géographique
protégée



Recette traditionnelle

Menu Restaurant scolaire de Chauray

Semaine 10 au 14 Novembre 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi végétarien
Macédoine mayonnaise  ~~~~~ Poulet à la crème     Riz  ~~~~~ Fromage aop  ~~~~~ Purée de fruit bio 	Férié Armistice 1918	Taboulé à la semoule bio   ~~~~~ Jambon grill sauce madère    Brocolis   ~~~~~ Eclair au chocolat	Carottes râpées Bio au xérès    ~~~~~ Sauté de veau à l'ancienne (Petit oignon, champignons, céleri branche)    Pomme rissolée ~~~~~ Entremet au lait de Pampleie   Biscuit spéculos	Friand au fromage ~~~~~ Omelette  Epinard haché Bio à la crème fraîche bio    ~~~~~ Petit suisse sucré ~~~~~ Fruit de saison (Banane bio) 
Pain bio artisanal (agriculture raisonnée)		Pain bio artisanal (agriculture raisonnée)	Pain bio artisanal (agriculture raisonnée)	Pain bio artisanal (agriculture raisonnée)



Haute valeur
environnemental



Appellation d'origine
protégée



Bleu blanc cœur



Fait maison



Local



Label rouge

Gouter

Cookie maison / Yaourt aux
fruits

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 17 au 21 novembre 2025



Lundi	Mardi végétarien	Mercredi Liaison Petites bouilles/ maternelle	Jeudi repas suédois	Vendredi
Choux vinaigrette  Chipolatas bbc  Pâtes bio  Fromage portion bio  Yaourt bio (les 2 vaches) 	Oeufs dur bio mayonnaise  Croque Mozza Duo de jeunes carottes et salsifis  Petit suisse aux fruits  Fruit frais	Cake carotte et gruyère  Aiguillette de poulet  Flageolet  Fromage aop (Brie) Pêche au sirop	 Rillettes aux deux saumons et pain suédois  Kottbullar (Boulette de bœuf sauce airelle, sauce soja et crème)  Purée de pomme de terre Fromage frais Kladdkaka (Gâteaux au chocolat suédois) 	Salade d'ébly emmental et olives  Poisson du marché  Haricot vert au beurre  Petit suisse au sucre Compote de fruit bio (Pomme bio, framboises) 
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 / clémentines

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



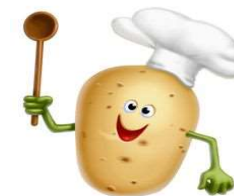
Indication
géographique
protégée



Recette traditionnelle

Menu Restaurant scolaire de Chauray

Semaine du 24 novembre au 28 novembre 2025



Lundi	Mardi végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Terrine de poisson sauce ciboulette Steak haché Petits pois bio Yaourt bio « yo gourmand » à la vanille Fruit frais (Clémentines) Pain Bio artisanal (agriculture raisonnée)	Bouillon vermicelles Quiche aux trois fromages (Mozzarella / emmental / gouda) Salade verte Petit suisse bio Fruit frais (Banane bio) Pain Bio artisanal (agriculture raisonnée)	Salade de chèvre chaud Escalope de volaille à la crème d'ail Riz créole Fromage Igp Fruit frais (Poire) Pain Bio artisanal (agriculture raisonnée)	Salade du Puy (Lentilles verte aop, mais) Poisson pané et citron Carotte bio à l'orange Fromage portion Purée de fruit maison (Pomme bio et mangue) Pain Bio artisanal (agriculture raisonnée)	Céleri rémoulade Emincé de porc à la thaïlandaise Semoule couscous bio Fromage Yaourt brassé bio Pain Bio artisanal (agriculture raisonnée)



Haute valeur
environnementale



Appellation d'origine
protégée



Bleu blanc cœur



Fait maison



Local



Label rouge

Gouter

Quatre quart maison /
Lait bio

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