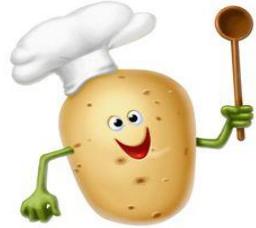




Menu Restaurant scolaire de Chauray

Semaine du 2 au 6 février 2026



Lundi Chandeleur	Mardi	Mercredi	Jeudi végétarien	Vendredi
Céleri rémoulade 	Terrine de légumes Sauce aurore 	Salade hyéroise (Endive, dés emmental, crouton, mais) 	Salade à l'italienne (Tagliatelles, brocolis, thon, et pesto) 	Velouté de butternut et lentilles corail au lait de coco
Chipolatas bbc 	Poisson du marché 	Blanquette de veau Riz long 	Pizza napolitaine Salade batavia 	Rôti de dinde à la dijonnaise
Petits pois bio aux oignons 	Crème meunière aux pains d'épices 	Kiri bio 	Fromage de brebis 	Carottes bio
Fromage IGP 		Poire belle Hélène 	Purée de pomme bio et miel 	Petit filou chocolat
Crêpes au sucre				Quartier de fruit frais
Pain artisanal (agriculture raisonnée)	Pain artisanal (agriculture raisonnée)	Pain artisanal (agriculture raisonnée)	Pain artisanal (agriculture raisonnée)	Pain artisanal (agriculture raisonnée)

Haute valeur environnemental

Véggie

Bleu blanc cœur

Fait maison

Local

Label rouge

Gouter

Croissant / clémentines

Paysan Breton

Agriculture biologique
 Indication géographique protégée

Pêche durable

Recette traditionnelle

Bon appétit !

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

Viande de France



Menu Restaurant scolaire de Chauray

Semaine du 23 au 27 février 2026



Lundi végétarien	Mardi gras	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées Lentilles vertes du Puy, tomate et basilic Pâtes bio Fromage portion bio Yaourt aux fruits bio 	Salade de pomme de terre bio alsacienne (oignon rouge/cornichon-crème) Emincé de porc aux olives Salsifis à la tomate Fromage Gaufre	Rillettes de thon Boulette de volaille tandoori Semoule bio Petit suisse au fruit	Salade de riz à l'indienne (poivron, pomme, mayonnaise et curry) Poisson meunière msc Haricots verts 	Velouté de courges à la vache qui rit Hachis parmentier (Boeuf bbc) Salade batavia hve
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

Véggie

Bleu blanc cœur

Fait maison

Local

Label rouge

Gouter

Pain au lait / 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

