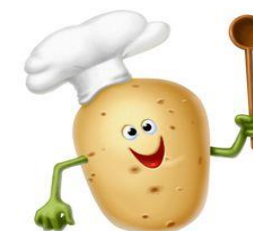
































Menu Restaurant scolaire de Chauray

Semaine du 2 au 6 février 2026



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

Gouter

Croissant / clémentines

Bon appétit !

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



Haute valeur environnemental



Fait maison



Véggie



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 23 au 27 février 2026



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

Gouter

Pain au lait / compote

Bon appétit !

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



Haute valeur
environnemental



Fait maison



Véggie



Local



Bleu blanc cœur



Label rouge



Paysan breton



Pêche durable



Viande de France



Agriculture
biologique
Indication
géographique
protégée



Recette traditionnelle

