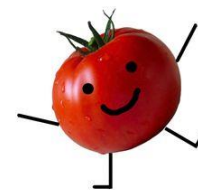


Menu Restaurant scolaire de Chauray

Semaine du 1 au 5 Décembre 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi végétarien	Vendredi
Piemontaise au surimi (pdt, tomate, œuf, cornichons) 	Betterave bio vinaigrette et pomme granny Smith  	Navette de rillette d'oie 	Salade coleslaw 	Œuf dur bbc mayonnaise sur laitue  
Poulet rôti aux épices douces    	Roti de porc à la dijonnaise    	Steak haché sauce échalotte  	Chili végétarien (Haricots rouges/carottes / maïs/tomate)  	Poisson du marché sauce citronnée  
Brocolis persillés  	Torsade bio 	Poêlé bretonne  	Riz 	Purée de pomme de terre 
Eclair au chocolat	Yaourt sucré bio 	Fromage aop 	Crème chocolat au lait bio  	Petit suisse bio 
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 à la confiture /
Clémentines

Bon appétit !

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



Haute valeur
environnemental



Veggie



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 8 au 12 Décembre 2025



Lundi végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade mêlée (Crouton, radis et emmental bio)  Couscous végétal orange (Lentille corail, carotte, patate douce, raisins secs, pois chiche)  Semoule bio  Petit suisse au chocolat Fruit frais (Clémentines) Pain bio artisanal (agriculture raisonnée)	Macédoine mayonnaise  Bœuf bourguignon    Riz créole  Yaourt de Pamplicie  Quartier de pomme bio  Pain bio artisanal (agriculture raisonnée)	Salade du puy (Lentille verte igp et maïs)   Sauté de volaille aigre doux   Haricots beurre  Semoule au lait (Pamplicie)    Pain bio artisanal (agriculture raisonnée)	Velouté de courgette au basilic   Tartiflette savoyarde   Salade feuille de chêne Fromage bio  Compote de fruit maison  Pain bio artisanal (agriculture raisonnée)	Carottes râpées bio   Poisson du marché au lait de coco et curry   Coquille bio   Fromage  Ananas au sirop Pain bio artisanal (agriculture raisonnée)



Haute valeur
environnemental



Veggie



Bleu blanc cœur



Fait maison



Local



Label rouge

Gouter

Pain au lait chocolat / 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 du 15 au 19 décembre 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Menu de fin d'année	Vendredi végétarien
Crêpe au fromage ~~~~~ Paupiette de veau sauce chasseur  Haricots verts aux herbes de Provence    ~~~~~ Petit suisse sucré ~~~~~ Fruit frais (Banane) 	Velouté de légumes racines bio A la vache qui rit  ~~~~~ Dos de cabillaud sauce normande   Purée de courge butternut  ~~~~~ Fromage blanc de Pampile à la crème de marron  Clémentine	Céleri rémoulade  ~~~~~ Penne régata bio à la carbonara   Emmental râpée bio  ~~~~~ Yaourt au fruit bio 	Mini burger rose fromage frais et saumon fumé  ~~~~~ Sauté de chapon aux shiitakes  Pomme dauphine ~~~~~ Babybel bio  ~~~~~ Assortiments de mignardises (Macaron, tartelette chocolat) ~~~~~ Jus de pomme et chocolat de Noël	Salade hongroise (Choux blanc bio, poivrons, paprika)   ~~~~~ Nuggets véggie  Riz au curcuma  ~~~~~ Fromage ~~~~~ Purée de poire bio
	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	Gâteau / compote gourde	 Paysan Breton	 Agriculture biologique
 Veggie	 Local	Bon appétit ! Les menus sont susceptibles de varier en fonction des approvisionnements et contraintes du service	 Pêche durable	 Indication géographique protégée
 Bleu blanc cœur	 Label rouge		 Viande de France	 Recette traditionnelle

