

Menu Restaurant scolaire de Chauray

SEMAINE DU 1 AU 4 Septembre



Lundi	Mardi	Mercredi	Jedi	Vendredi
	Melon 	Carotte râpée vinaigrette  	crêpe à l'emmental 	Céleri rémoulade  
	Sauté de bœuf  	Filet de poulet citron basilic  	Dos de poisson à l'andalouse  	Jambon grillé  
	Frites	Pâte BIO au beurre 	Courgette gratinée  	Mogette de Vendée   
	Petit suisse aux fruits 	Fromage	Fromage	Fromage blanc de Pamplie 
	Compote 	Fraise au sucre 	Poire au sirop	Kiwi
Pain artisanal (agriculture raisonnée)	Pain artisanal (agriculture raisonnée)	Pain artisanal (agriculture raisonnée)	Pain artisanal (agriculture raisonnée)	Pain artisanal (agriculture raisonnée)

Gouter
Pain au chocolat / compote

 Appellation d'origine contrôlée

 Fait maison

 Appellation d'origine protégée

 Local

 Bleu blanc cœur

 Label rouge

Bon appétit !

 Pavillon de France

Pavillon de France

 Pêche durable

Pêche durable

 Viande de France

Viande de France

 Agriculture biologique

Agriculture biologique

 Indication géographique protégée

Indication géographique protégée

Menu Restaurant scolaire de Chauray

SEMAINE DU 7 AU 11 septembre



Lundi	Mardi (végétarien)	Mercredi	Jedi	Vendredi
<p>Tomate BIO et maïs vinaigrette ciboulette</p>   	<p>Betterave BIO vinaigrette de ciboulette</p> 	<p>Rillette de la mer au cantadou</p> 	<p>Avocat vinaigrette d'herbes</p> 	<p>Salade pomme de terre et cornichons</p>  
<p>Poulet rôti</p>   	<p>Omelette BIO</p>  	<p>Rôti de porc au thym</p>  	<p>Couscous royal</p>  	<p>Poisson du marché</p>  
<p>Ebly aux petits légumes</p>  	<p>Gratin de pomme de terre</p>  	<p>Ratatouille</p>  	<p>Fromage</p>	<p>Haricot beurre</p> 
<p>Fromage</p>	<p>Petit suisse aromatisé</p>	<p>Fromage</p>	<p>Salade de fruit à la badiane</p>	<p>Fromage</p>
<p>Quatre quart au beurre de Pamplie</p> 	<p>Fruit de saison</p>	<p>Riz au lait BIO à la vanille</p>  		<p>Fruit de saison</p>
<p>Pain artisanal (agriculture raisonnée)</p>	<p>Pain artisanal (agriculture raisonnée)</p>	<p>Pain artisanal (agriculture raisonnée)</p>	<p>Pain artisanal (agriculture raisonnée)</p>	<p>Pain artisanal (agriculture raisonnée)</p>

Gouter
Gâteau maison / fruit frais

-  Appellation d'origine contrôlée
-  Appellation d'origine protégée
-  Bleu blanc cœur

-  Fait maison
-  Local
-  Label rouge

Bon appétit !

-  Pavillon de France
-  Pêche durable
-  Viandes de France

-  Agriculture biologique
-  Indication géographique protégée

Menu Restaurant scolaire de Chauray

SEMAINE DU 14 AU 18 septembre



Lundi	Mardi	Mercredi	Jedi	Vendredi végétarien
Salade de surimi  <hr/> Sausisse de Toulouse   Lentilles à la dijonnaise  <hr/> Fromage  <hr/> Compote de pomme BIO 	Salade piémontaise vinaigrette  <hr/> Poisson pané citron Epinard à la béchamel  <hr/> Petit suisse sucré  <hr/> Fruit	Œuf mollet sur laitue  <hr/> Sauté de veau marengo   Poêlée de navet/ patate douce  <hr/> Fromage <hr/> Semoule au lait BIO  	Carotte et concombre vinaigrette  <hr/> Bœuf mode   Haricot vert persillé   <hr/> Entremet au lait BIO   <hr/> Cookie chocolat 	Choux fleur Sauce aurore  <hr/> Croq' fromage  Pomme sautée  <hr/> Fromage blanc de Pamplie  <hr/> Fruit
Pain artisanal (agriculture raisonnée)	Pain artisanal (agriculture raisonnée)	Pain artisanal (agriculture raisonnée)	Pain artisanal (agriculture raisonnée)	Pain artisanal (agriculture raisonnée)

Gouter
Brioche / yaourt

-  Appellation d'origine contrôlée
-  Appellation d'origine protégée
-  Bleu blanc cœur

-  Fait maison
-  Local
-  Label rouge

Bon appétit !

-  Pavillon de France
-  Pêche durable
-  Viande de France

-  Agriculture biologique
-  Indication géographique protégée

Menu Restaurant scolaire de Chauray

SEMAINE DU 21 AU 25 septembre



Lundi	Mardi végétarien	Mercredi	Jedi	Vendredi
Salade d'endive, tomate, pomme verte 	Choux chinois emmental 	Radis beurre 	Betterave BIO et cœur d'artichaut vinaigrette 	Céleri et carotte crème citronnée  
Steak haché  	Spaghetti BIO bolognaise végétal  	Côte de porc rôti aux aromates   	Sauté de canard aigre doux   	Calamar à la romaine
Petit pois à la paysanne 	Yaourt de Pamplic 	Flageolet 	Purée de pomme de terre 	Poêlée ratatouille 
Crème vanille		Fromage 	Petit suisse	Fromage
Gaufrette	Fruit 	Pomme cuite Nutella  	Fruit	Eclair au chocolat
Pain artisanal (agriculture raisonnée)	Pain artisanal (agriculture raisonnée)	Pain artisanal (agriculture raisonnée)	Pain artisanal (agriculture raisonnée)	Pain artisanal (agriculture raisonnée)

Gouter
Compote/ biscuit sec

-  Appellation d'origine contrôlée
-  Appellation d'origine protégée
-  Bleu blanc cœur

-  Fait maison
-  Local
-  Label rouge

Bon appétit !

-  Pavillon de France
-  Pêche durable
-  Viandes de France

-  Agriculture biologique
-  Indication géographique protégée

Menu Restaurant scolaire de Chauray

SEMAINE DU 28 sept AU 2 octobre



Lundi	Mardi végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Crêpe emmental	Tomate vinaigrette 	Sardine à l'huile	Veloute de légumes 	Salade Niçoise 
Saucisse de volaille 	Boulette de soja aux champignons 	Jambon braisé  	Longe de veau rôti  	Poisson meunière 
Purée de brocolis bio  	Semoule aux petits légumes 	Pomme frites	Pâte BIO au beurre 	Courgette gratinée  
Fromage	Fromage	Petit suisse	Fromage	Fromage blanc de Pamplie 
Fruit de saison	Gâteau au yaourt de Pamplie  	Pomme bio 	Compote maison 	Poire sauce chocolat et amandes
Pain artisanal (agriculture raisonnée)	Pain artisanal (agriculture raisonnée)	Pain artisanal (agriculture raisonnée)	Pain artisanal (agriculture raisonnée)	Pain artisanal (agriculture raisonnée)

Gouter
Yaourt / croissant

-  Appellation d'origine contrôlée
-  Appellation d'origine protégée
-  Bleu blanc cœur

-  Fait maison
-  Local
-  Label rouge

Bon appétit !

-  Pavillon de France
-  Pêche durable
-  Viande de France

-  Agriculture biologique
-  Indication géographique protégée