

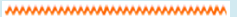




















# Menu Restaurant scolaire de Chauray

## SEMAINE DU 2 AU 6 Novembre



Lundi	Mardi	Mercredi végétarien	Jeudi	Vendredi
Pizza royale	Betterave cube vinaigrette	Oeuf dur vinaigrette	Salade de soja et cervelas vinaigrette	Salade piémontaise
				
Steak haché	Boudin noir	Quiche aux 3 fromages	Poulet rôti	Dos de lieu Basquaise
				
Petit pois fermière	Pâtes BIO au beurre	Salade verte BIO	Pommes frites	Courgettes Bio gratinées
				
Fromage	Petit suisse	Crème glacée	Fromage	Crème vanille
				
Compote de fruits	Fruit de saison			
				
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

**Bon appétit !**

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

 Appellation d'origine contrôlée

 Appellation d'origine protégée

 Bleu blanc cœur

 Fait maison

 Local

 Label rouge

 Pavillon de France

 Pêche durable

 Viande de France














 Agriculture biologique Indication géographique protégée

 Agriculture biologique

# Menu Restaurant scolaire de Chauray

## SEMAINE DU 9 AU 13 Novembre



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi végétarien
<p>Feuilleté hot dog</p> <hr/> <p>Sauté de veau</p>  <p>Mousseline de potimarron</p>  <hr/> <p>Petit suisse</p>  <hr/> <p>Fruit de saison</p> 	<p>Salade Niçoise</p>  <hr/> <p>Palette de porc braisée au herbes de Provence</p>  <p>Jeune carotte BIO vichy</p>  <hr/> <p>Fromage</p> <hr/> <p>Compote de fruit</p>	<p>Férié</p>	<p>Céleri rémoulade</p>  <hr/> <p>Saucisse de volaille</p>  <p>Lentilles persillées</p>  <hr/> <p>Fromage</p> <hr/> <p>Pâtisserie</p>	<p>Velouté de butternut au Kiri</p>  <hr/> <p>Tortilla espagnole aux pommes de terre sauce tomate</p>  <p>Salade verte</p> <hr/> <p>Yaourt de Pamplie</p>  <hr/> <p>Ananas</p>
Pain artisanal (agriculture raisonnée)	Pain artisanal (agriculture raisonnée)	Pain artisanal (agriculture raisonnée)	Pain artisanal (agriculture raisonnée)	Pain artisanal (agriculture raisonnée)

### Gouter

 Appellation d'origine contrôlée

 Appellation d'origine protégée

 Bleu blanc cœur

 Fait maison

 Local

 Label rouge

**Bon appétit !**


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

 Pavillon de France

 Pêche durable

 Viande de France





























 Agriculture biologique

 Indication géographique protégée

# Menu Restaurant scolaire de Chauray

## SEMAINE DU 16 AU 20 Novembre



Lundi végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de céréales méditerranée 	Carotte et choux rouge vinaigrette 	Mousson de canard 	Salade multicolore (nv, tomate, cœur de palmier, mais, artichaut) 	Macédoine mimosa 
Nuggets de blé 	Blanquette de dinde à l'ancienne  	Pintade rôtie 	Cassoulet maison 	Filet de poisson sauce Suchet   
Chou-fleur au gratin 	Riz BIO créole 	Haricot beurre fermière 	Fromage 	Epinard béchamel 
Petit suisse 	Fromage 	Entremet au lait BIO  	Fruit de saison 	Fromage blanc de Pamplie au coulis de framboise 
Fruit de saison 	Compote de fruit 	Cake 	Fruit de saison 	
Pain artisanal (agriculture raisonnée)	Pain artisanal (agriculture raisonnée)	Pain artisanal (agriculture raisonnée)	Pain artisanal (agriculture raisonnée)	Pain artisanal (agriculture raisonnée)

 Appellation d'origine contrôlée

 Appellation d'origine protégée

 Bleu blanc cœur

 Fait maison

 Local

 Label rouge

### Gouter

Financier maison / jus de pomme

**Bon appétit !**

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



Pavillon de France



Pêche durable



Viande de France



Agriculture biologique



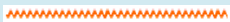



















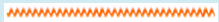
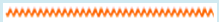




Indication géographique protégée

# Menu Restaurant scolaire de Chauray

## SEMAINE DU 23 AU 27 Novembre




Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi végétarien	Vendredi
Velouté de carotte 	Rillettes, cornichon 	Avocat 	Chou blanc, vinaigrette à l'ancienne  	Haricots verts vinaigrette  
Longe de porc rôtie aux aromates 	Fricassée de dinde forestière  	Endives au jambon gratinées 	Feuilleté au comté 	Croquette de poisson 
Pommes rissolée 	Macaronis BIO aux petits légumes  	Crème brûlée 	Purée de panais BIO 	Piperade à l'huile d'olive 
Salade verte 	Fromage 	Biscuits secs 	Fromage 	Petit suisse sucré 
Yaourt au fruit 	Fruit de saison 		Salade de fruit	fruit de saison
Pain artisanal (agriculture raisonnée)	Pain artisanal (agriculture raisonnée)	Pain artisanal (agriculture raisonnée)	Pain artisanal (agriculture raisonnée)	Pain artisanal (agriculture raisonnée)

 Appellation d'origine contrôlée

 Appellation d'origine protégée

 Bleu blanc cœur

 Fait maison

 Local

 Label rouge

### Gouter

chausson aux pommes/  
clémentines

**Bon appétit !**

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

 Pavillon de France

 Pêche durable

 Viande de France

 Agriculture biologique  
 Indication géographique protégée