

# Menu Restaurant scolaire de Chauray

## SEMAINE DU 30 Novembre AU 4 Décembre



Lundi	Mardi	Mercredi végétarien	Jeudi	Vendredi
<p>Terrine de poisson sauce ciboulette</p> <p>Sauté de dinde sauce poulet</p> <p>Blé créole</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Bouillon de vermicelles</p> <p>Escalope de veau</p> <p>Haricot vert BIO au beurre</p> <p>Fromage</p> <p>Compote de pomme</p>	<p>Choux chinois emmental</p> <p>Omelette</p> <p>Riz à la brunoise de légumes</p> <p>Fromage</p> <p>Poire cuite au chocolat</p>	<p>Salade de pomme de terre, ciboulette</p> <p>Steak de bœuf haché</p> <p>Navet au curry</p> <p>Semoule au lait bio</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées BIO et pomme fruit vinaigrette</p> <p>Chipolatas</p> <p>Petits pois à la française</p> <p>Petit suisse</p> <p>Gâteau sec</p>
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)

 Appellation d'origine contrôlée

 Appellation d'origine protégée

 Bleu blanc cœur

 Fait maison

 Local

 Label rouge

### Gouter

Pain au chocolat / Yaourt à boire

**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 7 AU 11 Décembre



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi végétarien	Vendredi
<p>Pizza royale</p> <p>Emincé de volaille au poireau et curcuma</p> <p>Brocolis persillés</p> <p>Liégeois vanille</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Betterave BIO mimosa</p> <p>Joue de porc au cidre</p> <p>Flageolet</p> <p>Fromage</p> <p>Eclair au chocolat</p>	<p>Salade verte pomelos et crevette</p> <p>Spaghettis BIO Bolognaise</p> <p>Timbale de glace</p>	<p>Avocats</p> <p>Crêpe aux fromages</p> <p>Carotte Bio</p> <p>Petit suisse aromatisé</p> <p>Galette au beurre</p>	<p>Oeuf dur mayonnaise sur laitue</p> <p>Poisson vapeur sauce au citron</p> <p>Riz pilaf</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison</p>
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)

 Appellation d'origine contrôlée

 Appellation d'origine protégée

 Bleu blanc cœur

 Fait maison

 Local

 Label rouge

### Gouter

Brownies chocolat / 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 14 AU 18 Décembre



Lundi	Mardi végétarien	Mercredi	Jeudi Menu de Noël	Vendredi
<p>Salade mêlée Leerdammer</p> <p>~~~~~</p> <p>Bœuf mode</p>  <p>Semoule couscous Bio</p>  <p>~~~~~</p> <p>Fromage</p> <p>~~~~~</p> <p>Compote de fruit</p> 	<p>Méli-mélo de crudités, fenouil, chou blanc, hv, poivron</p>  <p>~~~~~</p> <p>Hachis Parmentier végétal (Pois cassé, égrené végétal, pomme de terre, tomate)</p>  <p>Salade verte</p> <p>~~~~~</p> <p>Yaourt fruité Pamplicie</p> 	<p>Cœur de palmier et surimi sauce cocktail</p> <p>~~~~~</p> <p>Boudin blanc poêlé</p>  <p>Poêlée de légumes</p> <p>~~~~~</p> <p>Fromage</p>  <p>~~~~~</p> <p>Riz au lait (Pamplicie)</p> 	<p>Blinis de foie gras de canard et saumon fumé</p> <p>~~~~~</p> <p>Haut de cuisse de chapon farci au foie gras</p> <p>Pommes pin</p> <p>~~~~~</p> <p>Fromage</p> <p>~~~~~</p> <p>Sapin au chocolat</p> <p>Jus de fruits bio Chocolat de Noël</p>	<p>Potage st germain</p>  <p>~~~~~</p> <p>Lasagne</p> <p>~~~~~</p> <p>Salade mâche</p> <p>~~~~~</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>~~~~~</p> <p>Fruit de saison</p>
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)

 Appellation d'origine contrôlée

 Appellation d'origine protégée

 Bleu blanc cœur

 Fait maison

 Local

 Label rouge

### Gouter

Brioche / fruit

**Bon appétit !**

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

 Pavillon de France

 Pêche durable

 Viandes de France

 Agriculture biologique

 Indication géographique protégée

