



Restaurant scolaire Chançay

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 01 au 05 février		Menu Végétarien et BIO	Chandeleur	
	Potage Dubarry	Betteraves rouges BIO à l'échalote	Endives fromagères	Saucisson à l'ail
	Tajine de volaille	Omelette BIO	Bœuf bourguignon	Filet de hoki sauce aurore
	Petits pois	Pommes de terre BIO	Haricots verts BIO à l'ail	Boulgour BIO
	Bûche mélange	Yaourt nature BIO	Mimolette	Tomme grise
Pomme BIO Val de Loire	Orange BIO	Crêpe au sucre	Ananas frais	
Du 08 au 12 février	Menu Végétarien			Nouvel an chinois
	Salade farigoule *	Salade montagnarde *	Feuilleté au fromage	Emincé de chou chinois
	Lasagnes de lentilles	Carbonade de bœuf	Filet de lieu au beurre blanc	Nems
	Plat complet	Brocolis BIO	Carottes vichy BIO	Riz cantonais
	Edam	Emmental	Camembert	Vache qui rit BIO
Yaourt à la vanille BIO	Brownies	Kiwi	Rocher coco	
Du 15 au 19 février		MARDI		Menu Végétarien
	Salade de blé au maïs	Salade méli mélo *	Carottes râpées	Potage de légumes
	Sauté de bœuf au paprika	Nage de poisson	Steak haché	Gratin d'œufs durs au
	Mousse de légumes	Coquillettes BIO	Frites	Chou fleur BIO
	Yaourt nature BIO	Bleu	Tomme blanche	Plateau de fromages
Poire	Beignet aux pommes	Entremets au chocolat et au lait BIO	Salade de fruits frais	
Du 22 au 26 février	Vacances scolaires			

Produit de saison

Viande Française

Menu Végétarien

Fête calendaire

Journée BIO

Salade farigoule : céleri râpé, pomme, estragon
 Salade verte campagnarde : Salade verte, croûtons, emmental
 Salade montagnarde : salade, bleu, noix
 Salade mexicaine : haricots rouges, oignons, maïs
 Riz à l'espagnol : riz, curry, oignons, poivrons, olives
 Salade méli mélo : salade verte, pomme, raisins, emmental

Les repas sont cuisinés sur place.
 Les menus sont susceptibles d'être modifiés
 à tout moment en fonction de nos
 approvisionnements.

