



Restaurant scolaire de Chançay

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	Vacances scolaires			
Du 01 au 05 mars				
Du 08 au 12 mars	Menu Végétarien	Journée Santé		
	Céleri BIO sauce bulgare	Salade pékinoise *	Croque de chou fleur sauce cocktail	Flammekueche
	Curry de légumes, haricots rouges, lait de coco	Fricassée de bœuf aux olives	Sauté de volaille à la crème d'ail	Filet de lieu noir sauce citronnée
	Riz	Frites	Carottes BIO crémeuses au curcuma	Brocolis
	Mimolette	Gouda	Emmental	Vache qui rit BIO
	Abricots au sirop	Yaourt à la vanille BIO	Tarte à l'orange du chef	Banane
Du 15 au 19 mars	Menu Végétarien et BIO			
	Potage parmentier	Salade pacifique *	Semoule au maïs BIO	Carottes râpées à l'orange
	Bœuf stroganoff	Brandade de poisson	Œufs durs BIO à la florentine	Longe de porc à la provençale
	Mousse de céleri	Plat complet	Epinards BIO	Haricots coco
	Yaourt nature BIO	Brie	Camembert BIO	Edam
	Ananas frais	Fromage blanc BIO	Pomme BIO du Val de Lorie	Entremets au chocolat et au lait BIO
Du 22 au 26 mars	Journée mondiale de l'eau		Menu Végétarien	
	Bouillon de volaille aux vermicelles	Duo de choux	Feuilleté au fromage	Salade d'endives aux raisins secs
	Filet de hoki sauce dieppoise	Sauté de veau marengo	Boulettes de bœuf au paprika	Gnocchis à l'italienne
	Coquillettes BIO	Haricots verts BIO persillés	Petits pois BIO	Plat complet
	Tomme grise	Tomme blanche	Bûche du Pilat	Plateau de fromages *
	Orange	Moelleux à l'ananas	Salade de fruits frais	Crème pâtissière aux fruits rouges
Du 29 mars au 02 avril	Menu Végétarien et journée gourmande			
	Crème champenoise *	Rillettes de Touraine	Radis au beurre	Carpaccio de betteraves
	Sauté de volaille aux champignons	Colin d'Alaska	Bœuf mode	Quiche façon spanakopita*
	Salsifis	Boullgour BIO	Carottes BIO au jus	Salade verte
	Camembert BIO	Emmental	Cantal AOC	Yaourt nature BIO
	Fruit de saison	Corbeille de fruits	Gâteau poire chocolat	Pomme du val de Loire au pain d'épices

Produit de saison

Viande Française

Menu Végétarien

Quiche façon spanakopita : épinards et fromage frais
Salade pékinoise : Salade verte, carottes, sauce soja
Salade pacifique : salade, pomme, céleri branche, pamplemousse
Crème champenoise : céleri rave et pommes de terre
Plateau de fromages : dont un fromage BIO

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

