

Restaurant scolaire Chançay



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Du 1 au 4 septembre		Pastèque  Steak haché  Frites et ketchup Yaourt nature BIO Glace	Rosette Filet de cabillaud au beurre blanc Riz BIO pilaf Gouda Prunes 	Lentilles BIO vinaigrette Sauté de bœuf aux olives  Petits pois à la française Cœur de bleu Kiwi 
Du 7 au 12 septembre	Radis au beurre  Œufs durs à la sauce tomate Coquillettes Plateau de fromages Yaourt vanille BIO	Croque de carottes BIO sauce cocktail  Brandade de poisson Salade verte Mimolette Petit pot de glace bicolore	Salade de tomates à la vinaigrette  Goulash de bœuf  Courgettes sautées à l'huile d'olive  Camembert BIO Semoule au chocolat	Salade de blé aux poivrons Cordon bleu Chou fleur persillé  Fromage blanc BIO Banane 

Les repas sont fabriqués sur place.

Composition des salades :

BON APPETIT !

Restaurant scolaire Chançay






Lundi






Mardi






Jeudi






Vendredi

Du 14 au 18 septembre

Pamplemousse 
Sauté de porc Roi Rose de Touraine 
Spaghetti BIO 
Saint Nectaire AOP 
Pavlova au kiwi, coulis de fruits exotiques 

Salade de riz BIO à l'andalouse* 
Casserole bobotic* 
Brocolis persillés 
Bûche mélange 
Poire 


Melon 
Estouffade de bœuf 
Riz 
Camembert BIO 
Raisin frais 






Salade grecque 
Filet de colin sauce crustacés 
Carottes BIO vichy 
Emmental 
Tarte aux pommes et amandes grillées 

Du 21 au 25 septembre

MENU BIO Betteraves rouges BIO au vinaigre de framboise
Omelette aux pommes de terre BIO
Plat complet
Camembert BIO 
Pomme BIO 

Journée "Santé" Tarte légère tomate moutarde
Sauté de volaille aux raisins frais 
Haricots verts BIO à l'échalote 
Bûche noire 
Salade de pêches au miel et au citron vert 

Salade gascot* 
Emincé de bœuf 
Ratatouille 
Yaourt nature BIO 
Gâteau au chocolat 

Salade croquante* 
Boulettes de soja à la tomate et au basilic 
Spaghetti 
Fromage ail et fines herbes 
Entremets chocolat (lait BIO) 

Les repas sont fabriqués sur place.

Composition des salades :

* Salade croquante : salade, emmental, croûtons
* Casserole bobotic : boulettes d'agneau, amandes, curry, raisins secs

* Salade gascot : salade verte, pomme, emmental

Nos menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements



BON APPETIT !