

# Restaurant scolaire Chançay



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

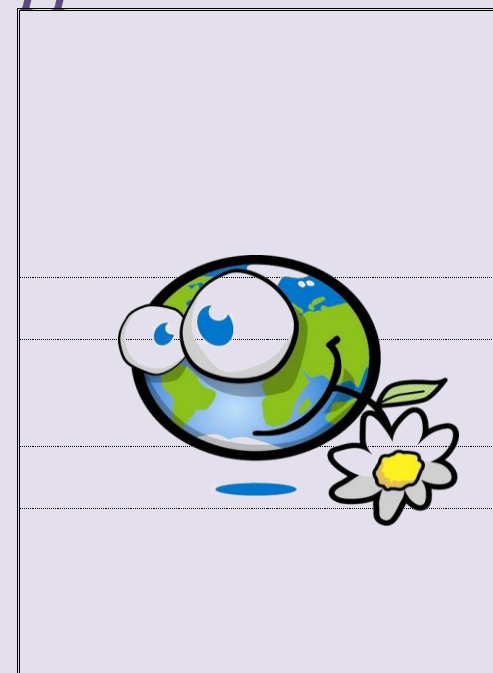
Vendredi

*Animation : semaine du développement durable "Le défi zéro gaspi !" avec pesées*

Du 23 au 27 novembre

Chou-fleur vinaigrette
Lasagnes de légumes
Plat complet
Camembert <b>BIO</b>
Salade de fruits frais (kiwi, orange)

Potage au navet et sa tartine de fromage frais
Poulet rôti aux épices tandoori
Carottes <b>BIO</b> sautées
Brie
Clémentines



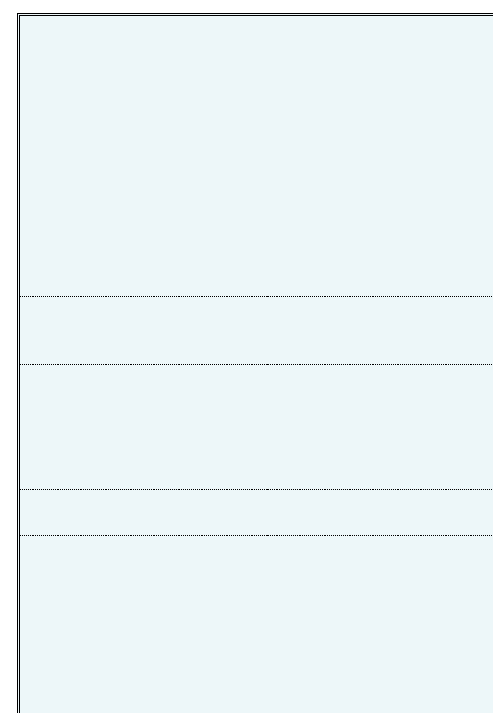
Céleri rave <b>BIO</b> au fromage blanc, paprika et ciboulette
Bœuf stroganoff
Haricots verts persillés
Tomme blanche
Pudding pomme banane

Pâté de campagne et cornichon
Filet de merlu sauce Nantua
Pâtes spaghetti <b>BIO</b> et Mollica *
Gouda
Ananas frais

Du 30 novembre au 4 décembre

Carottes râpées <b>BIO</b> au fromage
Chili sin carne
Plat complet
Mimolette
Poire cuite au chocolat et amandes grillées

Salade de mâche aux pommes
Fricassée de bœuf au curry
Purée de pommes de terre
Emmental
Fromage blanc <b>BIO</b> sucré



Bruschetta gratinée
Filet de colin sauce crème et crevettes
Brocolis
Saint Nectaire AOP
Pomme <b>BIO</b>

Velouté de pois chiches à l'indienne
Sauté de volaille basquaise
Ratatouille
Vache qui rit <b>BIO</b>
Soupe de fruits à la cannelle

BON APPETIT !

Les repas sont fabriqués sur place.

**Composition des salades :**  
\* Pâtes spgahetti et Mollica : spaghetti parsemées d'une chapelure pain, ail, thym et romarin

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



produit de saison



viande de porc française



volaille française



viande de boeuf français

# Restaurant scolaire Chançay



Lundi



Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Du 7 au 11 décembre 2020

Potage parmentier
Sauté de veau au jus
Fondue de poireaux à la crème
Yaourt nature <b>BIO</b>
Banane

Chou rouge à la tyrolienne *
Filet de lieu noir au beurre rouge
Penne
Bûche mélange
Fromage blanc <b>BIO</b> confiture


<b>Journée "BIO"</b>
Potage de légumes <b>BIO</b>
Omelette (œuf <b>BIO</b> )
Chou-fleur <b>BIO</b>
Camembert <b>BIO</b>
Poire <b>BIO</b>

Salade verte et céleri branche au cumin
Rôti de porc Roi rose de Touraine au cidre
Haricots blancs tomatés
Edam
Yaourt vanille <b>BIO</b>

Du 14 au 18 décembre 2020

Potage potiron
Colin d'Alaska sauce aneth
Haricots verts <b>BIO</b>
Tomme grise
Orange

Salade verte fromagère
Bœuf mode
Carottes <b>BIO</b>
Saint Paulin
Gâteau chocolat du chef




Potage de légumes verts
Spaghetti <b>BIO</b> aux légumes et aux amandes
Plat complet
Assortiment de fromages
Corbeille de fruits

**BON APPETIT !**

Les repas sont fabriqués sur place.

**Composition des salades :**

\* Chou rouge à la tyrolienne : Chou rouge, vinaigrette, échalote, estragon



produit de saison

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



viande de porc française



volaille française



viande de boeuf français

