












Restaurant scolaire Ecole de Chançay

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 26 au 30 octobre			Vacances 		
Du 2 au 6 novembre	<p>Potage de lingots au curry</p> <p>Filet de lieu en crumble d'herbes</p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Yaourt nature BIO</p> <p>Pomme du Val de Loire </p>	<p>Mini croissant au jambon</p> <p>Poulet rôti </p> <p>Brocolis BIO persillés </p> <p>Gouda</p> <p>Banane </p>	<p>Méli mélo de crudités </p> <p>Steak haché</p> <p>Gratin de Chou-fleur à la béchamel</p> <p>Fromage</p> <p>Flan pâtissier</p>	<p>Chou chinois aux poires </p> <p>Emincé de bœuf aux oignons confits </p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Emmental</p> <p>Entremets vanille (lait BIO)</p>	<p>Carottes râpées BIO, vinaigrette citronnée </p> <p>Tarte butternut</p> <p>Salade verte</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>Chocolat liégeois</p>

Les repas sont fabriqués sur place.

Composition des salades :

- * Potage de la sorcière : pommes de terre, citrouille
- * emincé de dinde sanguinolant : sauce tomate
- * Banane fantôme : 1/2 banane avec des yeux et une bouche en chocolat

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

BON APPETIT !

Restaurant scolaire Ecole de Chançay



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 9 au 13 novembre	Journée BIO			Journée "Santé"	
	Céleri rave BIO	Salade verte au maïs		Salade automnale *	Potage de légumes verts
	Sauté de volaille BIO	Bœuf mode		Omelette à la ciboulette	Paëlla de poisson
	Spaghetti BIO	Carottes vichy	FERIE	Gratin de pommes de terre	Riz BIO
	Carré frais BIO	Bleu		Edam	Emmental
	Compote de pomme BIO	Riz au lait (lait BIO)		Salade d'oranges	Clémentines
Du 16 au 20 novembre		Salade des vendangeurs*	Velouté de lentilles et carottes	Endives aux noix	Salade coleslaw *
	Feuilleté au fromage	Filet de poisson au curry	Emincé de dinde à la crème	Falafels	Sauté de porc Roi Rose de touraine aux raisins
	Fricassée de bœuf à la provençale	Semoule BIO	Epinards	Tajine de légumes	Frites
	Choux de Bruxelles braisés	Saint Paulin	Mimolette	Camembert BIO	Crème de gruyère
	Yaourt nature BIO	Banane au chocolat et amandes grillées	Pomme BIO	Pain doré	Fromage blanc BIO au coulis de fruits
	Grappe de raisins				

BON APPETIT !

Les repas sont fabriqués sur place.

Composition des salades :

* Salade automnale : betteraves BIO, féta, pommes, noix

* Salade des vendangeurs : salade verte, raisin noir et vert, emmental, croûtons

* Salade hivernale : mâche, fromage, croûtons

* Salade coleslaw : carottes, chou blanc

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 bœuf français