

Menus du Restaurant Scolaire

Menu réalisé
par Frédéric Bouillis
Chef de Cuisine
Chanceaux-sur-Choisille.

Mars 2026

Semaine du 02 au 06

L	*Potage de légumes (HVE, Bio)	
U	Burger de Colin (MSC) et son citron	
N	*Purée de Potimarron (Fr) Bio	
	Cantal AOP	
	* Assiette de fruits de saison	
	Nouvel an Chinois	
M	* Chou chinois (Fr), carotte Bio local, graines de sésame	
A	* Dinde (Label Rouge, Fermier VVF de Loué) *Sauce Dragon	
R	*Riz, petits pois Bio	
	Yaourt nature Bio	
	* Salade de fruits exotique	
	* Salade de pomme de terre (Fr) Bio, oignons, cornichons	
M	*Mitonné de Porc (VVF Label Rouge Fermier Local) à l'estragon	
E	* Haricots verts Bio vapeurs persillés	
R	Samos	
	* Riz au lait	
J	*Grains de Blé Bio concombre (Fr HVE)	
E	Croq 'Fromage * Epinard Bio Béchamel	
U	Petits suisses nature Bio	
	Eclairs au choix	
V	*Salade verte local (HVE) blanc de volaille(vvf) fromage	
E	* Spaghetti Bio bolognaise (VBF Bio)	
N	Fromage blanc nature Bio	
	* Assiette de fruits de saison	

Semaine du 16 au 20

L	*Concombre (Fr HVE) vinaigrette	
U	Bouchées végétariennes Sauce Tomate	
N	*Semoule Bio	
	Gouda Bio	
	Ile Flottante	
M	* Tomates (Fr), basilic, feta	
A	*Hoki (MSC)*Sauce Echalote	
R	*Riz de Camargue IGP	
	Yaourt nature Bio	
	* Assiette de fruits de saison	
M	* Haricots-vert Bio, tomates (Fr), basilic	
E	Steak haché (VBF) Ketchup	
R	Pomme de terre sautées	
	* Camembert HVE à la coupe	
	* Assiette de fruits de saison	
J	*Salade verte local (HVE) croustons fromage	
E	Chipolatas de Montlouis (VPF L)	
U	*Coudes rayés Bio	
	Fromage blanc nature Bio	
	Compote pomme-pêche (HVE)	
V	Pâté de campagne Supérieur (CE2 VPF) et son cornichon	
E	* Blanquette de volaille (VVF Label Rouge IGP de Loué)	
N	* Purée de Carottes Bio et Panais	
	St Moret	
	Paris Brest	

Semaine du 30 au 31

L	*Perles de pâtes, tomate, concombre (HVE)	
U	* Jambon Braisé (VPF) au four	
N	Céréales gourmandes Bio	
	Fromage blanc nature Bio	
	* Assiette de fruits de saison	
M	Betteraves Bio, échalotes, vinaigrette	
A	* Dos de Merlu (MSC)* sauce échalote	
R	*Riz de Camargue IGP pilaf	
	Emmental Bio	
	Crêpe chocolat noisette	

Semaine du 09 au 13

L	* Salade verte local, tomate (Fr HVE), fromage	
U	Pilons de poulet (VVF) au four	
N	Pommes de terre rissolées Bio	
	Yaourt aromatisé Bio	
	Compote de Pommes Bio	
M	* Avocat, macédoine vinaigrette	
A	Saucisses de Montlouis (local)	
R	*Pennes Bio	
	Yaourt nature Bio	
	* Assiette de fruits de saison	
M	Taboulé (tomate, concombre Fr HVE), menthe	
E	Fish and Chips de Lieu (MSC) et son citron	
R	* Purée de carottes Bio	
	Buche mélange	
	* Gâteau au Chocolat	
J	*Carottes Bio (Fr), échalote, fines herbes	
E	Steak haché (VBF) ketchup – Frites Ce2	
U	Edam Bio	
	* Entremet vanille	
V	* Velouté de légumes (HVE, Bio)	
E	Ravioles au fromage	
N	Salade verte local (HVE)	
	Petits suisses nature Bio	
	* Assiette de fruits de saison	

Semaine du 23 au 27**

L	*Salade de lentilles vertes Bio, oignons rouges	
U	Cordon bleu de volaille (VVF Bio)	
N	Ratatouille	
	Yaourt aromatisé Bio	
	* Assiette de fruits de saison	
M	* Coleslaw (chou-blanc carotte Bio (Fr)	
A	Boulette de Bœuf (VBF) Bio ketchup	
R	*Frites CE2	
	Kiri	
	Compote pomme/ Fraise	
M	Crêpes Emmental	
E	Omelette nature (Fr) Bio	
R	Salade verte	
	Yaourt aromatisé Bio	
	* Assiette de fruits de saison	
J	Radis et son beurre	
E	*Epaule de Porc (VPF Label Rouge Fermier Local) Sauce Moutarde	
U	* Lentilles vertes Bio (Fr)	
	Brie	
	Tartes aux Pommes Bio	
V	* Concombre (HVE Fr) à la crème ciboulette	
E	* Dos de cabillaud (MSC) * Sauce Oseille	
N	*Orge perlé et petits légumes	
	Conté AOP	
	*Panna Cotta coulis Fruits rouges	