

Menus du Restaurant Scolaire

Menu réalisé par
Frédéric Bouillis
Chef de Cuisine
Chanceaux sur
Choixille
Les plats avec un *
Sont faits maison

SEPTEMBRE 2026

Semaine du 31 au 04

L U N	FERMETURE RESTAURATION
M A R	*Concombres local HVE à la crème * Boulette de Bœuf (VBF) Sauce tomate Bio * Penne Yaourt aromatisé Compote de Pomme Bio
M E R	Melons charentais * Dos de Colin (MSC) sauce Echalotes * Brocolis Bio vapeur Plateau de fromages Glaces au choix
J E U	* Salade de riz Bio, tomates local (HVE), haricot vert Bio Omelette nature Bio Salade verte local Petit suisse nature *Assiette de fruits coupés de saison
V E N	* Salade de tomates local HVE, persil *Cuisses de Poulet (VVF) au four Pomme de terre (Fr) risolées Bio Fromage blanc nature Bio *Assiette de Fruits coupés de saison

Semaine du 07 au 11

L U N	*Quinoa Bio et tomates local (HVE) en salade Nuggets de blé * Epinard Bio à la crème Comté AOP Compote de Pomme Mangué
M A R	* Avocats et macédoine mayonnaise Chipolatas de Montlouis VPF * Coudes rayés Yaourt Bio aromatisé *Assiette de fruits coupés de saison
M E R	*Salade de pomme de terre Bio, oignons, cornichons *Emincé de Bœuf (VBF) Ratatouille Bio Plateau de Fromage *Flan Pâtissier
J E U	* Concombres local (HVE) vinaigrette, ciboulette * Dos de cabillaud * (MSC) Sauce Nantua *Riz de Camargue, IGP, Bio Petit suisse nature Bio Iles flottantes
V E N	Radis rose local et son beurre *Tajine de dinde (VVF) Label Rouge, Fermier, local * Semoule Bio Cantal AOP *Assiette de fruits coupés de saison

Semaine du 14 au 18

L U N	*Salade verte local, blanc de volaille VVF, tomate local HVE *Jambon braisé de porc (VPF) * Trio de céréales Bio Fromage blanc nature Bio Compote pomme fraise Bio
M A R	*Betteraves Bio local vinaigrette Bouchées végétales, sauce provençale *Poêlée de céréales et petits légumes Comté AOP Paris Brest
M E R	*Salade de lentilles vertes Bio, oignons rouges Cordon bleu de volaille (VVF) * Poêlée de légumes Yaourt nature Bio *Assiette de fruits coupés de saison
J E U	*Haricots verts Bio, tomates local (HVE) échalotes vinaigrette Steak haché (VBF) Ketchup Frites CE2 Plateau de Fromage *Assiette de fruits coupés de saison
V E N	*Tomates et concombres HVE local, fêta * Dos de Merlu (MSC) sauce oseille * Carottes vapeur persillées Bio Kiri * Mousse au Chocolat

Semaine du 21 au 25

L U N	* Salade verte local, croutons, dés de fromage Pilons de poulet (VVF) *Haricots vert Bio persillés Yaourt nature Bio Eclair au choix
M A R	*Mâche, carottes et betteraves Bio locaux, vinaigrette * Epaule de Porc Fermier, Label Rouge (VPF) Curry et lait de Coco * Petits pois Bio Fromage blanc nature Bio * Assiette de fruits coupés de saison
M E R	*Duo Carottes Bio et chou chinois local, vinaigrette Aiguillette de Colin (MSC) et son citron *Riz de Camargue, IGP, Bio pilaf Camembert à la coupe *Compote pomme banane Bio
J E U	*Salade de tomates local (HVE), échalote, fines herbes *Spaghetti bolognaise (VBF) Babybel *Assiette de fruits coupés de saison
V E N	* Taboulé (semoule Bio, tomate, concombre HVE, menthe) Croq' Fromage *Purée de légumes Bio Cantal AOP *Panna cotta aux fruits rouges