

RESTAURANT SCOLAIRE DE CHAURAY

BONNE ET HEUREUSE ANNEE 2018



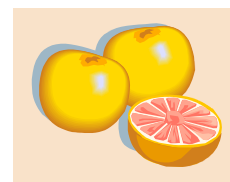
Semaine du 8 au 12 Janvier 2018

MENU

- Lundi 8 Janvier** : Feuilleté à l'emmental
Steak haché sauce soubise (origine France)
Pomme frite
Samos
Compote de fruit **bio**
- Mardi 9 Janvier** : Salade savoyarde
Escalope de dinde poêlée
Brocolis à l'anglaise
Gouda
Brioche des rois
- Mercredi 10 Janvier** : Céleri rémoulade
Boulette d'agneau au cumin
Semoule
Yaourt fruité
- Jeudi 11 Janvier** : Œuf dur mimosa
Sauté de veau forestier (origine UE)
Pomme purée
Emmental
Fruit de saison **bio**
- Vendredi 12 Janvier** : Carotte râpée, vinaigrette citronnée
Gratin de poisson
Courgette au jus persillé
Carré frais
Riz au lait

INFORMATION ALLERGENES

Produits ou plats contenant des allergènes	Gluten	Crustacé	Œuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruit à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfite	Lupin	Mollusque
Feuilleté à l'emmental	x		x			x	x	x		x				
salade savoyarde			x				x			x				
steak haché sauce soubise	x		x				x		x			x		
Fromages /yaourt							x							
céleri rémoulade			x						x	x				
brocolis à l'anglaise							x							
brioche	x		x				x							
œuf dur mimosa			x							x				
sauté de veau forestière	x		x				x		x			x		
pomme purée							x							
Boulettes d'agneau au cumin	x					x	x		x			x		
carotte râpée vinaigrette										x				
Gratin de poisson				x			x					x		
courgette au jus persillé	x		x				x		x					
semoule	x		x				x				x			
riz au lait	x		x				x							



Semaine du 15 au 19 Janvier 2018

MENU

- Lundi 15 Janvier** : Betterave vinaigrette aux herbes
 Filet de poulet Basquaise
 Céréales aux épices douces
 Petit suisse sucré
 Galette des rois
- Mardi 16 Janvier** : Brunoise de concombre sauce bulgare au curry
 Blanquette de veau à l'ancienne (origine UE)
 Riz au blanc
 Petit louis
 Fruit de saison **bio**
- Mercredi 17 Janvier** : Taboulé de légumes
 Rôti de bœuf (origine France)
 Gratin de navet
 Comté
 Crème glacée
- Jeudi 18 Janvier** : Chou rouge et cervelas vinaigrette
 Escalope de saumon à l'oseille
 Pomme vapeur
 Chèvre tine
 Fruit de saison **bio**
- Vendredi 19 Janvier** : Tomate à l'Antiboise
 Joue de porc Hongroise
 Carotte au jus
 Tartare ail et fines herbes
 Tarte aux pommes **bio**

INFORMATION ALLERGENES

Produits ou plats contenant des allergènes	Gluten	Crustacé	Œuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruit à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfite	Lupin	Mollusque
betterave vinaigrette										x				
filet de poulet basquaise	x		x				x		x			x		
céréales aux épices douces			x			x	x	x			x			
Galette des rois	x		x				x							
petit suisse							x							
brunoise de concombre sauce bulgare au curry			x				x			x				
blanquette de veau à l'ancienne			x				x							
fromages							x							
taboulé de légumes	x		x											
gratin de navet	x						x							
crème glacée	x		x		x	x	x	x						
choux rouge et cervelas vinaigrette										x				
escalope de saumon à l'oseille	x	x	x	x			x		x					
pomme vapeur							x							
tomate à l'antiboise				x						x				
joue de porc hongroise	x		x				x		x			x		
carotte au jus	x		x				x		x					
tarte aux pommes bio	x		x			x	x	x						

RESTAURANT SCOLAIRE DE CHAURAY



Semaine du 22 au 26 Janvier 2018

MENU

- Lundi 22 Janvier** : Avocat et tomate vinaigrette
Boulette de bœuf bourguignonne (origine France)
Pâte au beurre
Leerdammer
Compote de fruit **bio**
- Mardi 23 Janvier** : Carotte et pomme râpée vinaigrette de ciboulette
Fricassée de lapin aux olives
Etuviée de légumes à la crème
Six de Savoie
Fondant chocolat **bio**
- Mercredi 24 Janvier** : Salade de lentilles à l'échalote
Poulet rôti
Haricot beurre
Boursin
Fruit de saison **bio**
- Jeudi 25 Janvier** : Pâté croûte, cornichon
Œuf dur sauce aurore
Epinard
Fromage blanc **bio**
Ananas
- Vendredi 26 Janvier** : Salade de cuidités (hv, cœur palmier, mais, poivrons)
Parmentier de la mer
Pomme purée
Fromage
Fruit de saison **bio**

INFORMATION ALLERGENES

Produits ou plats contenant des allergènes	Gluten	Crustacé	Œuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruit à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfite	Lupin	Mollusque
avocat et tomate vinaigrette										x				
boulette de bœuf bourguignonne	x		x				x		x			x		
pate au beurre	x		x				x							
fromage							x							
carotte et pomme vinaigrette										x				
fricassé de lapin aux olives	x		x				x		x			x		
etuvé de légumes à la crème							x		x					
fondant chocolat bio	x		x			x	x	x						
salade de lentilles vinaigrette										x				
haricot beurre							x							
pâté croûte	x		x				x	x	x	x				
œuf dur sauce aurore	x		x				x							
epinard							x							
fromage blanc bio							x							
salade de cuidités										x				
parmentier de la mer	x	x	x	x			x		x			x		x

RESTAURANT SCOLAIRE DE CHAURAY



Semaine du 29 Janvier au 2 Février 2018

MENU

- Lundi 29 Janvier** : Mousson de canard, cornichon
Cannellonis à la bolognaise (origine France)
Salade verte
Yaourt sucré
Fruit de saison **bio**
- Mardi 30 Janvier** : Potage de légumes
Pané de poisson, citron
Riz safrané
Kiri
Poire au sirop léger
- Mercredi 31 Janvier** : Concombre vinaigrette
Cuisse de poulet braisée
Tagliatelles au beurre
Faisselle au sucre
Pomme cuite
- Jeudi 1 Février** : Chou brocolis et œuf sauce tartare
Paleron de bœuf au cumin (origine France)
Haricot blanc
Camembert
Fruit de saison **bio**
- Vendredi 2 Février** : Salade de mâche au bleu
Choucroute garnie
Petit suisse sucré
Marbré

INFORMATION ALLERGENES

Produits ou plats contenant des allergènes	Gluten	Crustacé	Œuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruit à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfite	Lupin	Mollusque
mousson de canard	x						x							
cannellonis à la bolognaise	x		x				x		x					
salade vert										x				
yaourt sucré							x							
potage de légumes							x							
pané de poisson citron	x		x	x		x	x							x
riz safrané							x							
concombre vinaigrette										x				
cuisse de poulet braisée			x				x		x					
tagliatelles	x		x				x							
faisselle au sucre							x							
choux brocolis et œuf tartare			x				x			x				
paleron de bœuf au cumin	x		x				x		x			x		
haricot blanc							x							
salade de mache au bleu							x			x				
petit suisse							x							
marbre	x	x	x	x			x	x		x	x			x

