

# RESTAURANT SCOLAIRE DE CHAURAY



## Semaine du 3 au 7 Décembre 2018

### MENU

- Lundi 3 Décembre** : Terrine de poisson sauce ciboulette  
Sauté de dinde sauce poulet  
Céréalière  
Yaourt sucré  
Fruit de saison **bio**
- Mardi 4 Décembre** : Potage de légumes  
Steak haché sauce canaille « origine france »  
Haricot vert au beurre **bio**  
Fromage  
Fruit de saison **bio**
- Mercredi 5 Décembre** : Mousseline d'avocat au surimi  
Omelette fines herbes **bio**  
Rizotto  
Fromage  
Poire cuite au chocolat
- Jeudi 6 Décembre** : Salade de pomme de terre au thon  
Saute de veau marengo « origine UE »  
Céleri branche au jus  
Entremet **bio**  
Galette **bio**
- Vendredi 7 Décembre** : **Carotte et pomme fruit vinaigrette**  
**Chipolatas**  
**Petit pois à la Française**  
**Camembert**  
**Pâtisserie**

Repas bio

### INFORMATION ALLERGENES

Produits ou plats contenant des allergènes	Gluten	Crustacé	Oeuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruit à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfite	Lupin	Mollusque
terrine de poisson sauce ciboulette	x	x	x	x		x	x	x	x	x	x	x		x
steak haché sauce canaille							x							
haricot vert au beurre							x							
yaourt sucré							x							
potage de légumes							x		x					
sauté de dinde sauce poulet	x		x				x		x					
céréalière	x						x							
fromages							x							
mousseline d'avocat au surimi	x	x	x	x			x							x
omelette aux fines herbes			x				x							
rizotto	x		x				x		x					
Salade pomme de terre au thon				x						x				
Saute de veau marengo	x		x				x							
entremet							x							
Galette	x		x		x	x	x	x						
carotte et pomme vinaigrette										x				
petit pois à la française							x					x		
pâtisserie	x		x			x	x	x						

# RESTAURANT SCOLAIRE DE CHAURAY



## Semaine du 10 au 14 Décembre 2018

### MENU

- Lundi 10 Décembre** : Pizza royale  
Émincé de volaille au poireau et curcuma  
Brocolis persillés  
Fromage  
Fruit de saison **bio**
- Mardi 11 Décembre** : Betterave mimosa  
Joue de porc au cidre  
Flageolet  
Fromage  
Crumble de pomme **bio**
- Mercredi 12 Décembre** : Salade verte pomelos et crevette  
Rognons de bœuf à la Lyonnaise  
Spaghettis au beurre  
Faisselle  
Coulis de fruit rouge
- Jeudi 13 Décembre** : Salade de tomate au thon  
Steak de veau haché sauce soubise « origine UE »  
Jeune carotte persillée  
Petit suisse aromatisé  
Galette
- Vendredi 14 Décembre** : Oeuf dur mayonnaise sur laitue  
Poisson pané, citron  
Riz pilaf  
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
pizza royale	x	x	x	x			x	x		x	x			x
émincé de volaille au poireau et curcuma	x		x				x		x			x		
brocolis persillés							x							
fromages							x							
betterave mimosa			x							x				
joue de porc au cidre	x		x				x		x			x		
flageolet							x							
crumble au pomme	x						x							
salade verte pomelos et crevettes		x					x			x				
rognon de bœuf à la lyonnaise	x		x				x		x			x		
spaghettis au beurre	x		x				x							
faisselle							x							
salade de tomate au thon				x						x				
steak de veau haché sauce soubise	x		x				x		x			x		
Jeune carotte persillée	x		x				x		x					
Petit suisse aromatisé	x		x				x							
galette	x		x		x	x	x	x						
œuf dur mayonnaise			x							x				
poisson pané	x		x	x		x	x							x
Riz pilaf							x							

# RESTAURANT SCOLAIRE DE CHAURAY

*Bonnes vacances et joyeuses fêtes*



## Semaine du 17 au 21 Décembre 2018

### MENU

- Lundi 17 Décembre** : Salade mêlée au leerdammer  
Poisson meunière, citron  
Poêlée ratatouille  
Fromage  
Compote de fruit **bio**
- Mardi 18 Décembre** : Méli-mélo de crudités, tomate, chou blanc, hv, poivron  
Estouffade de bœuf « origine France » **bio**  
Pomme frite  
Yaourt fruité **bio**
- Mercredi 19 Décembre** : Coeur de palmier et crabe sauce cocktail  
Epaule d'agneau rôtie à l'ail et thym  
Gratin dauphinois  
Fromage  
Fruit de saison **bio**
- Jeudi 20 Décembre** : Carotte râpée, vinaigrette d'herbettes  
Blanc de dinde charcutière  
Courgette confite  
Crème au chocolat

- Vendredi 21 Décembre** : **Petite boule de pain farcie aux St Jacques et petits légumes, sauce cocktail**  
**Paleron de veau braisé, sauce forestière aux écrevisses**  
**Repas de Noël**  
**Pommes Forestines**  
**Gouda**  
**Sapin glacé de Noël et son bonbon praliné**

### INFORMATION ALLERGENES

Produits ou plats contenant des allergènes	Gluten	Crustacé	Ouf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruit à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfite	Lupin	Mollusque
salade mêlée au leerdammer			x				x			x				
poisson meunière, citron	x	x	x	x		x	x							x
fromages							x							
méli mélo de crudités										x				
estouffade de bœuf	x		x				x		x			x		
yaourt au fruit							x							
cœur de palmier et crabe sauce cocktail	x	x	x	x			x			x				x
gratin dauphinois			x				x							
carotte vinaigrette										x				
Blanc de dinde charcutière	x		x				x		x			x		
poêlée ratatouille	x					x	x		x	x				
crème chocolat						x	x							
<b>Petite boule de pain farcie aux St Jacques</b>	x			x			x							
<b>Paleron de veau braisé, sauce forestière aux écrevisses</b>	x	x		x			x		x			x		x
<b>Gouda</b>			x				x							
<b>Sapin glacé de Noël et son bonbon praliné</b>	x		x		x	x	x	x						

