

Menus du Restaurant Scolaire

Menu réalisé par Frédéric Bouillis
Chef de Cuisine
Chanceaux sur Choisille
Les plats avec un * sont faits maison.

Mai 2026

Semaine du 27 au 01

| | |
|---|--|
| L | *Grain de Blé Bio, volaille (VVF), Tomate Local (HVE) Cordon Bleu de volaille (VVF) Bio * Haricot vert Bio vapeur Yaourt nature Bio Iles flottantes (Fr) |
| M | Radis roses local et son beurre *Sauté de Porc (VPF) IGP Label Rouge Local et son jus * Flageolets Fromage blanc nature Bio *Assiette de Fruits de saison |
| M | *Avocat, Boulgour Bio, Carotte Bio Local Croq fromage * Salade verte (HVE) local Cantal AOP *Assiette de Fruits de saison |
| J | *Concombre Local HVE, crème, ciboulette Colin façon Fish and chips (MSC) *Purée de légumes Bio (Fr) Plateau de Fromage Paris Brest (Fr) |
| V | Férié |

Semaine du 04 au 08

| | |
|---|--|
| L | *Concombre local HVE vinaigrette *Dos de Lieu (MSC)*sauce Bretonne * Riz de Camargue (IGP) Emmental Bio Compote Pomme Fraise Bio |
| M | *Salade de pâtes, tomate local HVE, dés de fromage Nuggets de blé *Epinard (FR) Bio Béchamel Yaourt aromatisé Bio *Assiette de fruits coupés de saison |
| M | *Betteraves Local Bio vinaigrette et Sésame doré * Colombo de Porc (VPF Fermier IGP Local) *Pomme de terre local Bio vapeur Comté AOP *Entremet chocolat |
| J | *Salade de tomates local HVE, avocats, vinaigrette *Mijoté de Dinde (VVF IGP Label Rouge Local) façon tajine Semoule Bio Petit suisse nature *Assiette de fruits de saison |
| V | Férié |

Semaine du 11 au 15

| | |
|---|---|
| L | *Carottes local Bio râpées *Saucisses de Montlouis (local) (VPF) * Lentilles vertes Bio Edam Bio Glace au choix |
| M | *Duo Haricots verts Bio (FR), betteraves Bio (FR) vinaigrette *Steak haché (VBF) Ketchup Frites (CE2) Fromage blanc nature Bio *Assiette de fruits coupés de saison |
| M | *Salade de tomates Local) HVE, vinaigrette *Sauté de Poulet (VVF IGP Label Rouge Local) * Coquillettes Bio Camembert HVE à la coupe Crème dessert Bio au choix |
| J | Férié |
| V | Pont |

Semaine du 18 au 22

| | |
|---|---|
| L | *Tomate Local HVE, Mozzarella et basilic vinaigrette Chunks de poulet (Fr) au four Pomme de terre rissolées Bio (Fr) Emmental Bio *Assiette de fruits de saison |
| M | *Duo Avocat et macédoine mayonnaise *Mijoté de porc (VPF) Label Rouge aux oignons Céréales Bio Fromage frais Bio aromatisé * Salade de Fruits |
| M | *Salade du Potager, Brocolis (FR), Tomate Local, HVE), œuf dur * Boulette de Bœuf (VBF) Bio *Spaghetti Bio Petits suisse nature Bio *Assiette de fruits de saison |
| J | * Salade de Riz, Concombre local HVE, jambon, ciboulette Nuggets de poisson (MSC) et son citron *Poêlée de légumes (Fr) persillées Cantal AOP *Mousse au chocolat |
| V | *Cèleri rave local et carotte Bio Local vinaigrette Ravioles au Fromage, *Sauce Provençale *Salade verte local Yaourt nature Bio Eclair au choix |

Semaine du 25 au 29

| | |
|---|---|
| L | Férié |
| M | *Pépinette, avocats, tomates local HVE Pilons de poulet (VVF) Ratatouille Bio Comté AOP Compote de pommes Bio |
| M | * Pomme de terre Bio, Tomate Local Bio, œuf dur Poisson meunière (MSC) * Brocolis Bio vapeur persillés Plateau de Fromage Glaces |

| | |
|-----|--|
| JEU | *Salade de Tomates Local (HVE) vinaigrette *Jambon Braisé au Four (VPF) * Purée de Carottes (Fr) Bio Yaourt aromatisé Bio * Assiette de Fruits de Saison |
| VEN | *Salade verte local HVE, croutons, dés de fromage *Lasagnes (VBF Bio) Yaourt aromatisé Bio *Assiette de fruits de saison |