

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 02 au 06 janvier	Fermé 	Potage de légumes Steak haché sauce échalote  Frites Fromage  Compote de fruits		Carottes râpées vinaigrette  Filet de poisson au beurre blanc Epinards à la crème Galette des rois à la frangipane 	Salade verte, jambon et emmental Emincé de volaille au curry  Brocolis  Petits suisses
	Lundi	Mardi – Repas végétarien 	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 09 au 13 janvier	Potage cultivateur Cuisse de poulet  Carottes sautées  Marbré au chocolat et crème anglaise	Salade verte et fromage Chili sin carne (haricots rouges, sauce tomate, maïs) Riz  Fromage Kiwi 		Betteraves vinaigrette Filet de lieu meunière Semoule  Fruit de saison	Salade de blé Boudin blanc Purée de butternut Fromage  Fruit de saison
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 16 au 20 janvier	Salade de crudités Rôti de porc  Purée de légumes Fromage  Salade de fruits frais 	Potage de légumes Boulettes de bœuf  Pâtes  Yaourt aromatisé		Nouvel an chinois 	Quiche au fromage Dos de colin Gratin de chou-fleur  Flan nappé au caramel et biscuit

Restaurant scolaire
de Chaufour Notre Dame

Jeudi 19 janvier 2023

REPAS A THÈME
NOUVEL AN CHINOIS

Nem

Sauté de volaille aigre douce



Riz parfumé 

Tomme noire

Beignet aux pommes



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Semaine du 23 au 27 janvier</i>	Terrine de poisson Cuisse de poulet Pâtes Fromage Fruit de saison	Céleri râpé et emmental Steak haché de veau grillé sauce tomate Frites Salade de fruits frais		Salade de riz Rôti de porc au jus Duo de légumes Fromage Compote de fruits	Potage Parmentier Emincé de bœuf Brocolis béchamel Mousse au chocolat
<i>Semaine du 30 janvier au 03 février</i>	Carottes râpées vinaigrette Chipolatas Petits pois Fromage Compote de fruits	Céleri rémoulade Rôti de bœuf sauce barbecue Pâtes Fromage blanc		Salade verte au jambon Merlu à la nantaise Epinards à la crème Crêpe au sucre	Bouillon de volaille vermicelle Filet de volaille grillé Purée de légumes Fromage Fruit de saison
<i>Semaine du 06 au 10 février</i>	Salade de pâtes au fromage Sauté de volaille au romarin Carottes Fruit de saison	Salade verte et croûtons Emincé de porc au miel Haricots verts Fromage Tarte aux pommes		Potage de légumes Tortilla aux pommes de terre Fromage Fruit de saison	Friand à la viande Dos de lieu Pâtes au beurre Crème dessert

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 27 février au 03 mars	Potage de légumes Pâtes à la bolognaise Compote de fruits	Carottes râpées vinaigrette Emincé de volaille Epinards Yaourt aromatisé		Salade de riz Colin à la nantaise Gratin de légumes Fromage Salade de fruits	Poireaux vinaigrette Saucisse Lentilles Fromage Fondant au chocolat
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 06 au 10 mars	Salade d'avocat Jambon grillé Pâtes Fruit de saison	Salade verte, jambon et croûtons Cuisse de poulet rôti au jus Carottes sautées Fromage Moelleux aux fruits		Potage de légumes Dos de colin à la crème Riz Fromage Fruit de saison	Salade de pommes de terre, maïs et œuf dur Sauté de bœuf Duo de légumes Yaourt aromatisé
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 13 au 17 mars	Betteraves vinaigrette Cuisse de poulet Céréales gourmandes Fruit de saison	Rillettes Filet de poisson au citron Courgettes sautées Fromage Flan pâtissier		Soupe de légumes Steak haché sauce tomate Frites Fromage Fruit de saison	Salade de pâtes aux petits légumes Chipolatas Gratin de légumes Crème dessert

* Salade Lapérouse : tomates, jambon, concombre et oignons

Menus du restaurant scolaire de Chaufour Notre Dame

Du 20 mars au 14 avril 2023



Semaine du 20 au 25 mars	<i>Lundi – Repas végétarien</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
	Betteraves vinaigrette et chèvre Pâtes à la bolognaise de lentilles Salade verte Fruit de saison	Repas du printemps 			Feuilleté au fromage Blanquette de volaille Gratin d'épinards Fromage Fruit de saison
Semaine du 27 au 31 mars	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
	Salade mêlée, jambon et emmental Cuisse de poulet aux herbes Petits pois Fruit de saison	Pizza reine Dos de merlu au basilic Semoule Fromage Compote de fruits		Concombre à la crème Emincé de porc à la basquaise Duo de légumes Quatre-quarts	Potage à la tomate Steak haché de veau Frites Petit suisse Fruit de saison
Semaine du 03 au 07 avril	<i>Lundi</i>	<i>Mardi – Repas végétarien</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
	Salade de riz Jambon braisé Carottes poêlées Yaourt aromatisé	Salade de maïs, croûtons et fromage Œufs durs béchamel Pâtes au pistou Salade de fruits frais		Repas de Pâques 	Pâte de campagne Colin sauce hollandaise Haricots verts Fromage Fruit de saison
Semaine du 10 au 14 avril	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
	Férié	Betteraves vinaigrette Filet de lieu aux herbes Purée de pommes de terre Fromage Fruit de saison		Tomates vinaigrette Rôti de bœuf Brocolis Yaourt nature sucré	Salade de lentilles Emincé de blanc de dinde Gratin de légumes (patate douce, pommes de terre) Fromage Fruit de saison



Viandes françaises



La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France



Produit issu de l'agriculture biologique

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis

Restaurant scolaire de Chaufour Notre Dame

Mardi 21 mars 2023

Repas du Printemps

Salade croquante

(quinoa, **carottes**, **concombre**, radis)



Poisson meunière

sauce provençale

Printanière de légumes

Fromage frais

Tiramisu

Restaurant scolaire de Chaufour Notre Dame

Jeudi 06 avril 2023

Repas à thème

Pâques

Terrine de poisson

crème ciboulette

Parmentier de canard



Salade verte

Saint Nectaire

Tarte au chocolat



Menus du restaurant scolaire de Chaufour Notre Dame

Du 1^{er} au 05 mai 2023



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 1 ^{er} au 05 mai	Fermé 	Macédoine de légumes		Salade de pâtes	Carottes râpées vinaigrette 
		Merlu sauce ciboulette		Emincé de volaille aux épices 	Emincé de porc 
		Semoule 		Haricots verts sauce tomate	Chou-fleur
		Compote de fruits		Fromage 	Fromage
				Fruit de saison 	Moelleux au citron



Viandes françaises



La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France
Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis



Produit issu de l'agriculture biologique

RESTAVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon