

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 06 au 10 janvier	<p><b>Carottes râpées vinaigrette</b> </p> <p><b>Steak haché sauce échalote</b> </p> <p><b>Frites</b></p> <p><b>Fromage</b> </p> <p><b>Compote de fruits</b></p>	<p><b>Salade de riz</b></p> <p><b>Sauté de porc</b> </p> <p><b>Carottes sautées</b> </p> <p><b>Fromage blanc au coulis de fruits</b></p>	<p><b>Pizza</b></p> <p><b>Poulet rôti aux herbes</b> </p> <p><b>Haricots verts</b></p> <p><b>Fromage</b></p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p><b>Potage de légumes</b></p> <p><b>Filet de poisson au beurre blanc</b></p> <p><b>Epinards à la crème</b></p> <p><b>Galette des rois</b></p>	<p><b>Salade verte, jambon et emmental</b></p> <p><b>Emincé de volaille au curry</b> </p> <p><b>Brocolis</b> </p> <p><b>Petits suisses</b></p>
	<i>Lundi – Repas végétarien</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Semaine du 13 au 17 janvier	<p><b>Potage de légumes</b></p> <p><b>Feuilleté au fromage</b></p> <p><b>Pâtes</b> </p> <p><b>Yaourt aromatisé</b></p>	<p><b>Betteraves vinaigrette</b></p> <p><b>Rôti de porc</b> </p> <p><b>Purée de légumes</b></p> <p><b>Fromage</b> </p> <p><b>Salade de fruits frais</b></p>	<p><b>Salade de blé</b></p> <p><b>Escalope de volaille</b> </p> <p><b>Poêlée de légumes</b></p> <p><b>Fromage</b> </p> <p><b>Corbeille de fruits</b></p>	<p><b>Carottes râpées vinaigrette</b></p> <p><b>Saucisse</b> </p> <p><b>Lentilles</b></p> <p><b>Fromage</b></p> <p><b>Liégeois</b></p>	<p><b>Quiche au fromage</b></p> <p><b>Dos de colin</b></p> <p><b>Gratin de chou-fleur</b> </p> <p><b>Flan nappé au caramel et biscuit</b></p>
	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Semaine du 20 au 24 janvier	<p><b>Terrine de poisson</b></p> <p><b>Cuisse de poulet</b> </p> <p><b>Pâtes</b> </p> <p><b>Fromage</b></p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p><b>Céleri râpé et emmental</b> </p> <p><b>Steak haché de veau grillé sauce tomate</b> </p> <p><b>Pommes de terre sautées</b></p> <p><b>Salade de fruits frais</b></p>	<p><b>Salade de crudités</b></p> <p><b>Cordon bleu</b></p> <p><b>Petits pois</b> </p> <p><b>Fromage</b></p> <p><b>Quatre-quarts</b></p>	<p><b>Salade de riz</b></p> <p><b>Rôti de porc au jus</b> </p> <p><b>Duo de légumes</b></p> <p><b>Fromage</b></p> <p><b>Compote de fruits</b> </p>	<p><b>Potage Parmentier</b></p> <p><b>Emincé de bœuf</b> </p> <p><b>Brocolis béchamel</b> </p> <p><b>Mousse au chocolat</b></p>

# Menus du restaurant scolaire de Chaufour Notre Dame

Du 27 janvier au 07 février 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi - Chandeleur
Semaine du 27 au 31 janvier	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Chipolatas</p> <p>Petits pois </p> <p>Fromage</p> <p>Compote de fruits</p>	<p>Bouillon de volaille vermicelle</p> <p>Filet de volaille grillé </p> <p>Purée de légumes</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade de riz</p> <p>Quiche lorraine</p> <p>Salade verte</p> <p>Fromage</p> <p>Ananas au sirop</p>	<p>Repas à thème</p> <p>Nouvel an chinois</p>	<p> Salade verte au jambon</p> <p>Merlu à la nantaise</p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Crêpe au sucre </p>
	<p>Salade de pâtes au fromage</p> <p>Chipolatas</p> <p>Carottes </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Boulettes de bœuf sauce barbecue </p> <p>Pâtes </p> <p>Fromage blanc</p>	<p>Salade de crudités</p> <p>Sauté de volaille au romarin </p> <p>Duo de légumes</p> <p>Fromage</p> <p>Moelleux au chocolat</p>	<p>Jeudi- Repas végétarien</p> <p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Tarte aux légumes</p> <p>Salade verte</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Vendredi</p> <p>Chou blanc vinaigrette</p> <p>Dos de lieu</p> <p>Pommes de terre vapeur </p> <p>Entremets à la vanille et biscuit</p>



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 Chauffour

Nouvel an chinois

Jeudi 30 janvier 2025

Nem

\*\*\*

Sauté de porc



Riz cantonais

\*\*\*

Fromage

\*\*\*

Beignet aux pommes

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 24 au 28 février	Potage de légumes Hachis Parmentier Salade verte Compote de fruits	Terrine de campagne Emincé de volaille Haricots verts Gâteau au yaourt	Poireaux vinaigrette Rôti de porc Pommes de terre vapeur Fromage Fruit de saison	Repas à thème Bon pour la santé, Bon pour la planète ! 	Salade de riz Colin à la nantaise Gratin de légumes Fromage Salade de fruits
	Lundi	Mardi – Mardi gras	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 03 au 07 mars	Macédoine de légumes mayonnaise Jambon grillé Pâtes Fruit de saison	Salade verte, jambon et croûtons Cuisse de poulet rôti au jus Carottes sautées Beignet de mardi gras	Salade de blé Chipolatas Potimarron Fromage Fruit de saison	Potage de légumes Dos de colin à la crème Riz Fromage Ile flottante	Salade de pommes de terre, maïs et œuf dur Sauté de bœuf Duo de légumes Yaourt aromatisé



*Restaurant scolaire de Chaufour Notre Dame*

*Bon pour la santé, Bon pour la planète !*

*Jeudi 27 février 2025*

*Carottes râpées vinaigrette*

*\*\*\**

*Nuggets de blé*

*Gratin de chou-fleur*

*\*\*\**

*Fromage blanc sucré*

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine du 10 au 14 mars</b>	<p>Soupe de légumes</p> <p>Cuisse de poulet </p> <p>Céréales gourmandes</p> <p>Crème dessert</p>	<p><b>Repas à thème Carnaval du Rio</b></p>	<p>Céleri vinaigrette</p> <p>Filet de poisson au citron</p> <p>Courgettes sautées </p> <p>Fromage </p> <p>Eclair au chocolat </p>	<p><b>Betteraves</b> vinaigrette </p> <p>et fromage</p> <p>Steak haché de veau sauce tomate</p> <p>Frites</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de riz aux petits légumes</p> <p>Sauté de porc</p> <p>Gratin de légumes </p> <p>Fromage </p> <p>Pâtisserie</p>
<b>Semaine du 17 au 21 mars</b>	<i>Lundi – Repas végétarien</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Omelette</p> <p>Salade verte </p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Feuilleté au fromage</p> <p>Filet de lieu aux herbes</p> <p>Gratin de légumes</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>Haricots verts</b> vinaigrette </p> <p>Boulettes de bœuf </p> <p>Semoule </p> <p>Petits suisses aromatisés</p>	<p>Salade de crudités</p> <p>Sauté de volaille </p> <p>Gratin d'épinards</p> <p>Fromage </p> <p>Flan pâtissier </p>	<p>Salade de blé</p> <p>Emincé de porc </p> <p>Carottes persillées </p> <p>Fromage blanc à la framboise</p>
<b>Semaine du 24 au 28 mars</b>	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
	<p>Pizza reine</p> <p>Cuisse de poulet aux herbes </p> <p>Petits pois </p> <p>Fromage </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade mêlée, jambon et emmental</p> <p>Dos de merlu au basilic</p> <p>Semoule </p> <p>Crème dessert</p>	<p><b>Betteraves</b> vinaigrette </p> <p>Chipolatas</p> <p>Purée de légumes</p> <p>Fromage </p> <p>Yaourt aux fruits </p>	<p>Rillettes</p> <p>Escalope de volaille à la crème </p> <p>Pâtes</p> <p>Fromage </p> <p>Compote de fruits</p>	<p>Potage à la tomate</p> <p>Steak haché de veau </p> <p>Frites</p> <p>Petit suisse </p> <p>Fruit de saison</p>

\* Salade Lapérouse : tomates, jambon, concombre et oignons



*Restaurant scolaire de Chaufour Notre Dame*

*Carnaval de Rio*

*Jeudi 13 mars 2025*

*Salade carottes et chou*

*\*\*\**

*Colombo de poulet*



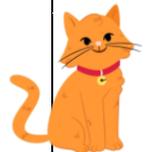
*Riz blanc*

*\*\*\**

*Salade de fruits*

Menus du restaurant scolaire de Chaufour Notre Dame Du 31 mars au 04 avril 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 31 mars au 04 avril	Salade de riz	 Salade de maïs, croûtons et fromage	Céleri rémoulade 	Concombre à la crème 	Pâte de campagne
	Jambon braisé	Œufs durs béchamel	Hachis Parmentier 	Emincé de porc à la basquaise 	Colin sauce hollandaise
	Carottes poêlées 	Pâtes	Salade verte	Duo de légumes	Haricots verts
		Salade de fruits frais	Fromage	Quatre-quarts	 Fromage 
	Liégeois		Compote de fruits		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

# Menus du restaurant scolaire de Chaufour Notre Dame

Du 21 avril au 02 mai 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 21 au 25 avril	Férié 	<b>Betteraves vinaigrette</b>  Poisson meunière Pâtes Compote de fruits	Salade de crudités Steak haché Haricots verts Fromage Semoule au lait	Repas à thème Fête des œufs colorés 	Salade de lentilles Emincé de blanc de dinde  Gratin de légumes Fromage  Fruit de saison
	Semaine du 28 avril au 02 mai	Macédoine de légumes Merlu sauce crème Semoule  Yaourt nature sucré	Tomates mozzarella Steak haché de veau Brocolis  Compote de fruits 	Salade de chou rouge Lasagnes à la bolognaise  Salade verte Fromage  Fruit de saison	Férié 



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

Fête des œufs colorés

Jeudi 24 avril 2025

Œuf mayonnaise

\*\*\*

Boulettes d'agneau

Haricots coco

\*\*\*

Gâteau au chocolat