


















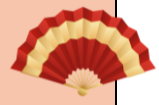



Semaine du 05 au 09 janvier	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<b>Carottes râpées vinaigrette</b> <b>Steak haché sauce échalote</b> <b>Frites</b> <b>Fromage</b> <b>Compote de fruits</b>	<b>Salade de riz</b> <b>Sauté de porc</b> <b>Carottes sautées</b> <b>Fromage blanc au coulis de fruits</b>	<b>Pizza</b> <b>Poulet rôti aux herbes</b> <b>Haricots verts</b> <b>Fromage</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>Saucisson sec</b> <b>Filet de poisson au beurre blanc</b> <b>Epinards à la crème</b> <b>Galette des rois</b>	<b>Potage de légumes</b> <b>Emincé de volaille au curry</b> <b>Pâtes</b> <b>Petits suisses</b>
Semaine du 12 au 16 janvier	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<b>Potage de légumes</b> <b>Feuilleté au fromage</b> <b>Brocolis</b> <b>Yaourt aromatisé</b>	<b>Betteraves vinaigrette</b> <b>Rôti de porc</b> <b>Purée de pommes de terre</b> <b>Fromage</b> <b>Corbeille de fruits</b>	<b>Salade de blé</b> <b>Escalope de volaille</b> <b>Poêlée de légumes</b> <b>Fromage</b> <b>Corbeille de fruits</b>	<b>Carottes râpées vinaigrette</b> <b>Saucisse</b> <b>Lentilles</b> <b>Fromage</b> <b>Mousse au chocolat</b>	<b>Quiche au fromage</b> <b>Dos de colin</b> <b>Gratin de chou-fleur</b> <b>Compote de fruits</b>
Semaine du 19 au 23 janvier	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<b>Terrine de poisson</b> <b>Cuisse de poulet</b> <b>Pâtes</b> <b>Fromage</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>Céleri râpé et emmental</b> <b>Steak haché de veau grillé sauce tomate</b> <b>Pommes de terre sautées</b> <b>Salade de fruits frais</b>	<b>Salade de crudités</b> <b>Cordon bleu</b> <b>Petits pois</b> <b>Fromage</b> <b>Quatre-quarts</b>	<b>Salade de riz</b> <b>Rôti de porc au jus</b> <b>Duo de légumes</b> <b>Fromage</b> <b>Compote de fruits</b>	<b>Potage Parmentier</b> <b>Emincé de bœuf</b> <b>Brocolis béchamel</b> <b>Liégeois</b>

Semaine du 26 au 30 janvier	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Carottes râpées vinaigrette Chipolatas <b>Petits pois</b>  Fromage Compote de fruits	Bouillon de volaille vermicelle Filet de volaille grillé  Purée de légumes Fromage <b>Fruit de saison</b> 	Salade de riz Quiche au fromage Salade verte Yaourt Ananas au sirop	<b>Repas à thème</b> <b>Saveurs des montagnes</b> 	 <b>Salade verte</b> au jambon Merlu à la nantaise Poêlée de légumes Semoule au lait au chocolat
Semaine du 02 au 06 février	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi— Repas végétarien	Vendredi
	Salade de crudités Sauté de volaille au romarin  Duo de légumes Fromage <b>Crêpe au sucre</b> 	Céleri rémoulade Boulettes de bœuf sauce barbecue  <b>Pâtes</b>  Fromage blanc 	Salade de riz au fromage Cordon bleu <b>Carottes</b>  Fruit de saison	Betteraves vinaigrette Pizza végétarienne Salade verte Fromage <b>Fruit de saison</b> 	Potage de légumes Dos de lieu <b>Pommes de terre vapeur</b>  Entremets à la vanille et biscuit
Semaine du 09 au 13 février	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Œufs mimosas Rôti de porc  Blé <b>Fromage</b>  Fruit de saison 	Terrine de campagne Emincé de volaille  <b>Haricots verts</b>  Gâteau au yaourt	Potage de légumes Hachis Parmentier  Salade verte Crème dessert	<b>Repas à thème</b> <b>Saveurs d'Asie</b> 	Salade de pâtes Colin à la nantaise Gratin de légumes <b>Fromage</b>  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



# *Saveurs des montagnes*

*Jeudi 29 janvier 2026*

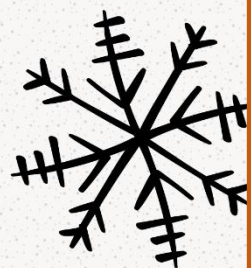
*Soupe et emmental*

\*\*\*

*Croziflette  
Salade verte*

\*\*\*

*Biscuit de Savoie*



Restauval







# *Saveurs d'Asie*

*Jeudi 12 février 2026*

*Samoussa*

\*\*\*

*Emincé de dinde au caramel*



*Riz cantonnais*

\*\*\*

*Fromage*

\*\*\*

*Fromage blanc et coulis de mangue*

# Menus du restaurant scolaire de Chaufour Notre Dame

Du 02 au 27 mars 2026



Semaine du 02 au 06 mars	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Macédoine de légumes mayonnaise Jambon grillé Gratin de pâtes Fruit de saison	Salade verte, fromage et croûtons Cuisse de poulet rôti au jus Carottes sautées Fromage Pain perdu	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
Semaine du 09 au 13 mars	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Soupe de légumes Cuisse de poulet Céréales gourmandes Crème dessert	<b>Repas à thème Carnaval gourmand</b> 	Céleri vinaigrette Filet de poisson au citron Courgettes sautées Fromage Eclair au chocolat	Betteraves vinaigrette et fromage Steak haché de veau sauce tomate Frites Fruit de saison	Salade de pâtes aux petits légumes Sauté de porc Gratin de légumes Fromage Fruit de saison
Semaine du 16 au 20 mars	Lundi- Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Betteraves vinaigrette Omelette aux pommes de terre Salade verte Fromage Fruit de saison	Feuilleté au fromage Filet de lieu aux herbes Gratin de légumes Flan pâtissier	Haricots verts vinaigrette Boulettes de bœuf Semoule Petits suisses aromatisés	Salade de crudités Sauté de volaille Gratin d'épinards Fromage Fruit de saison	Salade de blé Emincé de porc Carottes persillées Fromage blanc à la framboise
Semaine du 23 au 27 mars	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Pizza reine Cuisse de poulet aux herbes Petits pois Fromage Fruit de saison	Salade mêlée, jambon et emmental Dos de merlu au basilic Semoule Crème dessert	Betteraves vinaigrette Chipolatas Purée de légumes Yaourt aux fruits	Rillettes Escalope de volaille à la crème Pâtes Fromage Fruit de saison	Potage à la tomate Steak haché de veau Haricots verts Petit suisse Gâteau au chocolat

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



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





# Carnaval gourmand

Mardi 10 mars 2026

Salade de riz colorée

\*\*\*

Escalope de dinde 

Légumes arlequin

\*\*\*

Fromage
















\*\*\*

Beignet

# Menus du restaurant scolaire de Chaufour Notre Dame

Du 30 mars au 10 avril 2026



Semaine du 30 mars au 03 avril	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<b>Salade de riz</b> <b>Jambon braisé</b>  <b>Carottes poêlées</b>  <b>Liégeois</b> 	<b>Salade de maïs, croûtons et fromage</b>  <b>Nuggets végétariennes</b> <b>Pâtes</b> <b>Salade de fruits frais</b>	<b>Céleri rémoulade</b>  <b>Hachis Parmentier</b>  <b>Salade verte</b> <b>Fromage</b> <b>Compote de fruits</b>	<b>Repas à thème</b> <b>Magie du chocolat</b> 	<b>Pâte de campagne</b> <b>Colin sauce hollandaise</b> <b>Haricots verts</b> <b>Fromage</b>  <b>Fruit de saison</b>
Semaine du 06 au 10 avril	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<b>Férié</b>	<b>Betteraves vinaigrette</b>  <b>Poisson meunière</b>  <b>Pâtes</b> <b>Fromage</b> <b>Compote de fruits</b>	<b>Salade de lentilles</b> <b>Emincé de blanc de dinde</b>  <b>Gratin de légumes</b> <b>Fruit de saison</b> 	<b>Concombre à la crème</b>  <b>Emincé de porc à la basquaise</b>  <b>Duo de légumes</b> <b>Fromage</b> <b>Quatre-quarts</b>	<b>Salade de crudités</b> <b>Steak haché</b>  <b>Brocolis béchamel</b> <b>Semoule au lait</b>



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





# Magie du chocolat

Jeudi 02 avril 2026

Salade verte et emmental

\*\*\*

Sauté de bœuf sauce brune



Légumes printaniers

\*\*\*







Moelleux au chocolat



# Menus du restaurant scolaire de Chaufour Notre Dame

Du 27 avril au 1<sup>er</sup> mai 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 27 avril au 1 <sup>er</sup> mai	Macédoine de légumes	Salade de riz 	Tomates mozzarella	Concombre vinaigrette	Férié
	Merlu sauce crème	Steak haché de veau	Lasagnes à la bolognaise 	Emincé de volaille 	
	Semoule 	Brocolis 	Salade verte	Chou-fleur	
	Petits-suisses sucrés	Fromage 	Fruit de saison	Fromage	
	Fruit de saison	Compote de fruits		Moelleux aux pommes	



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