

Menus du restaurant scolaire de Chaufour Notre Dame

Du 05 au 23 janvier 2026



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

Menus du restaurant scolaire de Chaufour Notre Dame

Du 26 janvier au 13 février 2026



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



Saveurs d'Asie

Jeudi 12 février 2026

Samoussa

Emincé de dinde au caramel



Riz cantonais

Fromage

Fromage blanc et coulis de mangue

Menus du restaurant scolaire de Chaufour Notre Dame

Du 02 au 27 mars 2026



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

* Salade Lapérouse : tomates, jambon, concombre et oignons



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



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

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^{er} mai 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 27 avril au 1 ^{er} mai	Macédoine de légumes	Salade de riz	Tomates mozzarella	Concombre vinaigrette	
	Merlu sauce crème	Steak haché de veau	Lasagnes à la bolognaise	Emincé de volaille	
	Semoule	Brocolis	Salade verte	Chou-fleur	Férié
	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