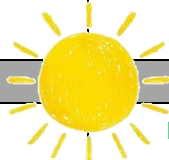
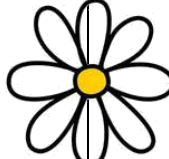


Menus du restaurant scolaire de Chaufour Notre Dame

Du 31 août au 18 septembre 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 31 août au 04 septembre	Fermé 	Carottes râpées vinaigrette Boulettes de bœuf Sauce tomate Riz Fromage  Compote de fruit	Pizza Poulet rôti aux herbes Haricots verts Fromage blanc au coulis de fruits	Macédoine de légumes Cordon bleu Epinards  Yaourt Fruit de saison	Repas à thème Rentrée vitaminée
Semaine du 07 au 11 septembre	Concombre à la crème Chipolatas aux herbes Céréales gourmandes Fromage local  Raisin	Tomates à la féta  Bœuf bourguignon Pommes vapeur Moelleux au chocolat	Salade de pâtes Jambon Ratatouille Fromage  Corbeille de fruits	 Betteraves vinaigrette  Cœur de merlu aux épices Riz Petit suisse Fruit de saison	Taboulé Cuisse de poulet aux herbes Brocolis Fromage blanc local aux fruits rouges 
Semaine du 14 au 18 septembre	Lundi– Repas végétarien Radis beurre Pâtes à la tomate Fromage Compote de pommes	Mardi  Tomates mozzarella   Rôti de porc laqué Chou-fleur béchamel Moelleux aux poires	Mercredi Pastèque Cordon bleu Frites Fromage  Crème dessert	Jeudi  Pizza du jour Steak haché de veau Carottes fondantes  Yaourt aux fruits	Vendredi Concombre à la crème Dos de colin meunière Boulghour Fromage Fruit de saison 

 Produit issu de l'agriculture biologique



Les viandes de bœuf, porc et volaille sont de choix prioritaire d'origine française et les poissons MSC.
Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis.
Pour obtenir des informations sur les allergènes, adressez-vous au personnel Restaival.



Rentrée vitaminée
Vendredi 04 septembre 2026
Repas végétarien

Gaspacho tomate

Omelette

Poêlée de légumes

Gâteau

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 21 au 25 septembre	 Rillettes et cornichon Hachis Parmentier Salade verte Fruit de saison	Carottes râpées vinaigrette Emincé de dinde à la normande Epinards béchamel Fromage Fondant au chocolat	Piémontaise Galette bretonne Salade verte Fromage Ananas au sirop	Salade verte aux croûtons Blanquette de poisson aux fruits de mer Riz  Fromage blanc au sucre	Salade de pâtes au surimi Jambon grill Brocolis Fromage Fruit de saison
Semaine du 28 septembre au 02 octobre	Betteraves vinaigrette  Blanc de poulet à la crème Blé Fromage Mousse au chocolat	Feuilleté au fromage Rôti de bœuf au jus Petits pois Fruit de saison	Taboulé Sauté de dinde aux épices Duo de légumes Fromage Flan nappé au caramel	Tomates à la crème Dahl de lentilles et carottes Riz Yaourt Fruit de saison	Pâté de lapin Filet de lieu au persil Carottes vapeur  Petits suisses aromatisés
Semaine du 05 au 11 octobre	Salade de crudités  Sauté de porc au paprika Pâtes Fromage Orange	Concombre à la crème  Escalope de volaille grillée Gratin de pommes de terre Pomme	Céleri au curry Dos de lieu rôti sauce hollandaise Céréales gourmandes  Fromage Compote de fruits	Salade verte au chèvre Boulettes de bœuf Brocolis Gâteau au citron	Carottes râpées vinaigrette Rôti de porc Pommes de terre vapeur Fromage  Ile flottante
Semaine du goût : les couleurs dans l'assiette					
Semaine du 12 au 16 octobre	Pâté de foie Parmentier de poisson Salade verte Petit suisse sucré  Ananas au sirop	Soupe de butternut aux épices Emincé de bœuf  Haricots beurre Fromage  Mousse au chocolat	Salade d'endives Sauté de volaille Purée de légumes verts Fromage blanc au coulis de fruits rouges  Biscuit	Betteraves vinaigrette Filet de poisson sauce fromage blanc citronné Riz  Fromage Fruit de saison	Haricots verts vinaigrette Sauté de porc à la tomate et au paprika Semoule  Fromage blanc  Biscuit



Produit issu de l'agriculture biologique



A.O.C.



Label rouge

Les viandes de bœuf, porc et volaille sont de choix prioritaire d'origine française et les poissons MSC.

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

Pour obtenir des informations sur les allergènes, adressez-vous au personnel Restauval

Menus du restaurant scolaire de Chaufour Notre Dame

Du 02 au 20 novembre 2026



Semaine du 02 au 06 novembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Velouté de tomates Colin au beurre blanc Riz Compote de fruits	Salade verte et emmental Saucisses Butternut sauté Fondant au chocolat	Céleri rémoulade Paupiette de veau Pâtes Fromage Corbeille de fruits	Rillettes et cornichons Steak haché de veau Purée de brocolis Fromage Pomme	Pizza au fromage Cuisse de poulet rôti au thym Jardinière de légumes Fromage Crème dessert
Semaine du 09 au 13 novembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Crêpe au fromage Emincé de volaille à l'indienne Haricots verts sautés Fromage Fruit de saison	Salade de crudités Boulettes de bœuf Semoule Petits suisses aromatisés	Féried	Repas à thème Réduisons nos déchets	Velouté de légumes et fromage râpé Cœur de merlu au citron Riz Mandarine
Semaine du 16 au 20 novembre	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade de pommes de terre Quiche au fromage Salade verte Fromage blanc aux fruits	Céleri rémoulade Rôti de dinde chasseur Carottes braisées Fromage Gâteau au yaourt	Pizza Chipolatas Duo de légumes Yaourt sucré Fruit de saison	Salade de riz Emincé de bœuf au curry Haricots beurre Fromage Clémentines	Betteraves vinaigrette Lasagnes au poisson gratinées Salade verte Compote de fruits



Produit issu de l'agriculture biologique



A.O.C.



Label rouge

Les viandes de bœuf, porc et volaille sont de choix prioritaire d'origine française et les poissons MSC.
Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis.
Pour obtenir des informations sur les allergènes, adressez-vous au personnel Restaival.



**Semaine Européenne
Réduisons nos déchets !**

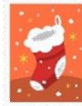
Jeudi 12 novembre 2026

Salade verte croutons maïs

Jambon grill

Frites

Pudding

Semaine du 23 au 27 novembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade coleslaw (carottes et chou blanc râpés, mayonnaise) Rôti de dinde au jus  Lentilles  Petit suisse Fruit de saison	Batavia, emmental et croûtons Rôti de porc au curry Gratin de chou-fleur  Cake au chocolat	Céleri rémoulade  Hachis Parmentier Salade verte Fromage Compote de fruits	Potage poireaux et pommes de terre Emincé de bœuf à la forestière Carottes  Flan nappé au caramel	Pâté de campagne et cornichons Blanquette de poisson Coquillettes  Fromage Clémentines
Semaine du 30 novembre au 04 décembre	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Potage Crécy (carottes) Omelette Frites Fruit de saison 	Salade verte au chèvre  Emincé de dinde à l'indienne Haricots verts Pain perdu	Salade de crudités Sauté de porc Semoule Fromage Mousse au chocolat 	Betteraves vinaigrette Cœur de merlu sauce à l'oseille Pommes de terre vapeur Fromage Compote pomme-banane	Salade de riz Chipolatas  Petits pois  Fromage Salade de fruits frais
Semaine du 07 au 11 décembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade de blé Jambon grillé  Brocolis Fromage Fruit de saison 	Velouté Dubarry (chou-fleur) Bœuf bourguignon Carottes Tarte aux pommes	Salade de chou rouge Lasagnes à la bolognaise Salade verte Fromage  Fruit de saison	Salade de crudités à l'emmental Filet de poisson Pâtes  Compote de fruits	Céleri rémoulade Emincé de poulet Purée de butternut Fromage  Fruit de saison
Semaine du 14 au 18 décembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Betteraves vinaigrette au fromage Chili con carne Riz  Kiwi	Salade verte et fromage Cuisse de poulet Carottes sautées  Fromage Glace 	Potage de légumes Chipolatas Semoule Gâteau aux poires 	Rillettes et cornichons Filet de lieu meunière Epinards à la crème  Fromage Fruit de saison	Repas de Noël Lumières & Gourmandises 



Produit issu de l'agriculture biologique



A.O.C.



Label rouge

Les viandes de bœuf, porc et volaille sont de choix prioritaire d'origine française et les poissons MSC. Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis. Pour obtenir des informations sur les allergènes, adressez-vous au personnel Restauval.



Repas de Noël
Lumières et gourmandises
Vendredi 18 décembre 2026

Mousson de canard sur toasts

Volaille à la crème et marrons

Pommes noisettes

Bûche aux 2 chocolats