



Ville de Chauffailles

# RESTAURANT SCOLAIRE

**MAI 2022**

<p><b>LUNDI 02</b> Quiches dés volaille Filet de colin au citron Carottes vichy Yaourt nature Clafoutis aux pommes <b>maison</b></p>	<p><b>MARDI 03</b> Salade verte Hachis parmentier <b>maison</b> Camembert Glace</p>	<p><b>JEUDI 05</b> Flamiche aux poireaux <b>maison</b> Steak haché Charolais / <i>escalope dinde</i> Choux-fleurs à la crème Fromage blanc Banane</p>	<p><b>VENDREDI 06</b> Duo de crudités (prêt à cons) Boeuf bourguignon / <i>sauté de dinde</i> Pâtes Comté Tarte au citron <b>maison</b></p>
<p><b>LUNDI 09</b> Célerie rémoulade (prêt à cons) Blanquette de veau / <i>dinde</i> Riz Petit Louis Gâteau chocolat <b>maison</b></p>	<p><b>MARDI 10</b> Cake au chèvre Poisson façon meunière Haricots verts Carré frais Fraises</p>	<p><b>JEUDI 12</b> Betteraves – maïs Pilon de poulet Gratin dauphinois Babybel Kiwi</p>	<p><b>VENDREDI 13 : menu à l'envers</b> Pomme Brie Quenelles à la tomate Escalope de dinde Salade verte</p>
<p><b>LUNDI 16</b> Tarte 3 fromages <b>maison</b> Sauté de dinde Champignons à la crème Petit suisse aromatisé Poire</p>	<p><b>MARDI 17</b> Tomates – asperges Saucisson cuit / <i>poisson pané</i> Pommes de terre vapeur Kiri Gâteau yaourt <b>maison</b></p>	<p><b>JEUDI 19</b> Concombre Steak végétal Blé sauce tomate Brie Salade de fruits <b>maison</b></p> <p style="text-align: center;"><i>Menu Végétarien</i></p>	<p><b>VENDREDI 20</b> Salade coquillettes – thon Sauté de porc / dinde Ratatouille Camembert Riz au lait <b>maison</b></p>
<p><b>LUNDI 23</b> Tarte à la tomate <b>maison</b> Cordon bleu Brocolis à la crème Comté Pomme</p>	<p><b>MARDI 24</b> Lentilles – dés de dinde Boeuf à la tomate / <i>poisson pané</i> Gratin de courgettes Ail et fines herbes Chausson aux fruits rouges <b>maison</b></p>	<p><b>JEUDI 26</b>   <b>VENDREDI 27</b></p> <p><b>ASCENSION</b></p>	
<p><b>LUNDI 30 : menu orange</b> Carottes rapées Pavé de saumon Purée patate douce maison Mimolette Melon</p>	<p><b>MARDI 31</b> Salade verte + noix Lasagne de bœuf / <i>dinde</i> Emmental Tarte au chocolat <b>maison</b></p>	<p><b>Nos fournisseurs :</b> - Esat Oasis selon leurs disponibilités de livraison pour les légumes - Comptoir Charollais pour la viande - boulangers de Chauffailles - Intermarché, DS restauration</p>	



**Produits BIO : sauce tomate, beurre, crème fraîche, lait, fromage blanc, yaourts**

**Tous les plats à base de viande/poisson et légumes sont préparés et cuisinés, sur place, à partir de produits frais.  
Sauf ceux indiqués surgelés ou prêt à consommer**

*Produits de substitution pour les sans porc et sans bœuf.*