

Menus du 2 novembre au 18 décembre 2020

RESTAURANT SCOLAIRE DE CHAUVIGNY

Légende :



Végétarien



Plat apprécié



Nouveau





LUNDI 2 NOVEMBRE	MARDI 3 NOVEMBRE	MERCREDI 4 NOVEMBRE	JEUDI 5 NOVEMBRE	VENDREDI 6 NOVEMBRE	LUNDI 30 NOVEMBRE	MARDI 1 DECEMBRE	MERCREDI 2 DECEMBRE	JEUDI 3 DECEMBRE	VENDREDI 4 DECEMBRE
SALADE DE PÂTES COLOREES CLAFOUTIS EPINARDS ET CHEVRE SALADE FROMAGE BLANC FRUIT DE SAISON*	OEUF A LA RUSSE STROGONOFF (VBF)(F) POMMES DE TERRE BRIE GATEAU AUX FRUITS DUGES (vatrouchka)	SALADE DE RIZ AU SAUMON CORDON BLEU HARICOTS BEURRE SAUTÉS RONDELE PÊCHES AU SIROP	MACHE* AU JAMBON(F) FILET DE POISSON AU CITRON MOUSSELINE DE POTIRON*(F) SAINT PAULIN CREME PATISSIERE AU CHOCOLAT MAISON	VELOUTÉ DE CAROTTES (F)* RÔTI DE PORC AU JUS TRADITION(VF)(F) HARICOTS BLANCS TOMME NOIRE FRUIT DE SAISON*	CAROTTES RAPEES *(F) GRILLADE DE PORC AU JUS (VF)(F) SALSIFIS SAUTÉS* CAMEMBERT ROSE DES SABLES MAISON	POTAGE LEGUMES*(F) PATES AU SAUMON SALADE* CHÈVRE FRUIT DE SAISON*	SALADE DE BOULGOUR BOULETTES D'AGNEAU POELEE DE LEGUMES BLEU COMPOTE MAISON	SALADE AUX 2 FROMAGES HACHIS VEGE COURGES/ PDT PETIT SUISSE FRUIT DE SAISON*	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE DAUBE DE BOEUF(VBF)(F) BLE SAINT PAULIN NAPPE CARAMEL

LUNDI 9 NOVEMBRE	MARDI 10 NOVEMBRE	MERCREDI 11 NOVEMBRE	JEUDI 12 NOVEMBRE	VENDREDI 13 NOVEMBRE	LUNDI 7 DECEMBRE	MARDI 8 DECEMBRE	MERCREDI 9 DECEMBRE	JEUDI 10 DECEMBRE	VENDREDI 11 DECEMBRE
TARTE FINE OIGNONS CHEVRE BOULETTES VEGETALES CAROTTES ET NAVETS GLACÉS *(F) YAOURT FRUIT DE SAISON*	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE LASAGNES POIREAUX SAUMON SALADE VERTE* COULOMMIERS COMPOTE MAISON		VELOUTE DE LEGUMES*(F) POULET ROTI AU JUS CHOU VERT(F) EMMENTAL TARTE AUX POMMES MAISON	CÉLÉRI RÉMOULADE SAUCE FRAÎCHEUR*(F) POISSON À L'INDIENNE(épices)(F) RIZ PILAF ET QUINOA CHANTENEIGE FRUIT DE SAISON*	TARTINE AU FROMAGE FAÇON GRAND MÈRE (lardons)(VF)(F) HARICOTS VERTS PERSILLÉS YAOURT FRUIT DE SAISON*	VELOUTÉ DE CHOU FLEUR(F) TORTILLA ESPAGNOLE (omelette aux pommes de terre)/ SALADE GOUDA CRÈME CHOCOLAT MAISON	ENDIVES AUX LARDONS* PÂTES BOLOGNAISE FROMAGE BLANC ABRICOTS AU SIROP	MACEDOINE DE LEGUMES RISOTTO DE LA MER CHANTAILLOU FRUIT DE SAISON*	MACHE* AU BLEU ET CROÛTONS(F) POULET AU CHORIZO DOUX(VF)(F) JARDINIÈRE DE LEGUMES BRIE GÂTEAU DE SEMOULE

LUNDI 16 NOVEMBRE	MARDI 17 NOVEMBRE	MERCREDI 18 NOVEMBRE	JEUDI 19 NOVEMBRE	VENDREDI 20 NOVEMBRE	LUNDI 14 DECEMBRE	MARDI 15 DECEMBRE	MERCREDI 16 DECEMBRE	JEUDI 17 DECEMBRE	VENDREDI 18 DECEMBRE
COLESLAW (carottes et chou)*(F) POISSON A L'ARMORICAINE BLE EDAM CRÈME VANILLE MAISON	SALADE* MIMOSA(F) EMINCÉ DE PORC AUX HERBES(VF)(F) CHOU FLEUR A LA CREME CHÈVRE BROYÉ DU POITOU MAISON	RILLETES DE POISSON ESCALOPE DE DINDE A LA CREME(F) PURÉE DE POIS CASSÉS VACHE QUI RIT MOUSSE COCO	VELOUTÉ DE POTIMARRON*(F) HACHIS PARMENTIER MAISON(VBF) SALADE* PETIT SUISSE SOUPE DE FRUITS AU MIEL	TABOULÉ FRAIS GALETTE VEGETALE HARICOTS BEURRE A LA PERSILLADE CAMEMBERT FRUIT DE SAISON*	VELOUTE DE LEGUMES*(F) POELEE RIZ LENTILLES CUISINÉES ET OIGNONS AUX EPICES PETITS SUISSES FRUIT DE SAISON*	SALADE VERTE *AU THON SAUCISSES AU JUS (VF)(F) CAROTTES & PANAI*(VF)(F) CREME DE GRUYERE CREME DIPLOMATE ET MADELEINE	TERRINE DE POISSON SAUTE DE VOLAILLE MIEL AMANDES POMMES ROSTIES CAMEMBERT BUCHE GLACEE	SALADE DE PÂTES AU JAMBON POISSON MARINÉ AUX HERBES PURÉE DE BROCOLIS(F) EMMENTAL FRUIT DE SAISON*	MOUSSON DE CANARD/ CHUTNEY MANGUE VOLAILLE SAUCE FORESTIERE(VF)(F) POMMES PINS CHÈVRE BUCHE DE NOEL

LUNDI 23 NOVEMBRE	MARDI 24 NOVEMBRE	MERCREDI 25 NOVEMBRE	JEUDI 26 NOVEMBRE	VENDREDI 27 NOVEMBRE
BOUILLON VERMICELLE QUICHE AUX LEGUMES SALADE SAINT NECTAIRE FRUIT DE SAISON*	DUO DE SAUCISSONS ET CORNICHONS POISSON A L'ORIENTALE(F) SEMOULE SAMOS ENTREMETS CARAMEL	PIZZA MAISON FRICASSEE DE VOLAILLE(VF)(F) EPINARDS BÉCHAMEL CHANTENEIGE SALADE DE FRUITS FRAIS*	BETTERAVES ROUGES AU MAÏS* TARTIFLETTE(F) SALADE*(F) YAOURT FRUIT DE SAISON*	SALADE DE RIZ AU THON STEAK HACHE (VBF) (F) PETITS POIS A LA FRANCAISE TOMME BLANCHE LIEGEOIS AU CHOCOLAT

Les producteurs locaux:

Viande bœuf et porc: Producteurs réunis à Dissay

Chèvre : Ferme du maras à Chauvigny(primaire uniquement)

Pommes de terre : Les vergers de la Molle à Chauvigny

**Tous les plats sont cuisinés et préparés sur place.
Les produits frais, locaux sont favorisés.**

Produits de saison* Produits locaux

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.