



Restaurant Scolaire de Chaulgnes

Déjeuner

lundi 07 septembre	mardi 08 septembre	mercredi 09 septembre	jeudi 10 septembre	vendredi 11 septembre
SALADE VERTE	TOMATES VINAIGRETTE	MELON	CONCOMBRES VINAIGRETTE	SALADE DE RIZ AU MAÏS
BOLOGNAISE	NUGGETS DE BLÉ	SAUTÉ DE PORC À LA PROVENÇALE	POULET RÔTI AUX HERBES	FILET DE MERLU MSC SAUCE CITRON
SPAGHETTIS BIO	POMMES DE TERRE RISSOLÉES	BROCOLIS	FRITES	CAROTTES BIO PERSILLÉES
FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
YAOURT SUCRÉ	CRÊPE AU SUCRE	SALADE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	LIÉGEOIS CHOCOLAT

Produits bio
 Produits Pêche durable
 Produits Labellisés
 Produit local

Menus susceptibles de variations sous réserve DES approvisionnements.



Restaurant Scolaire de Chaulgnes

Déjeuner



lundi 14 septembre	mardi 15 septembre	mercredi 16 septembre	jeudi 17 septembre	vendredi 18 septembre
SAUCISSON À L'AIL	Repas végétarien CAROTTES RÂPÉES BIO VINAIGRETTE	RADIS ET SON BEURRE	REPAS À THÈME : NEW YORK COLESLAW	SALADE VERTE FROMAGÈRE
SAUTÉ DE POULET GRAND MÈRE	PÂTES BIO	STEAK HACHÉ SAUCE À L'ÉCHALOTE	HOT-DOG NEW YORKAIS	BLANQUETTE DE POISSONS
CHOU FLEUR	SAUCE NAPOLITAINE	PURÉE DE POMMES DE TERRE	POTATOES	HARICOTS VERTS BIO
FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
FROMAGE BLANC À LA CONFITURE	ILE FLOTTANTE DU CHEF	FRUIT DE SAISON	DONUTS	FRUIT DE SAISON

Produits bio 
 Produits Pêche durable 
 Produits Labellisés 
 Produit local 

Menus susceptibles de variations sous réserve DES approvisionnements.



Restaurant Scolaire de Chaulgnes

Déjeuner

Repas végétarien				
lundi 21 septembre	mardi 22 septembre	mercredi 23 septembre	jeudi 24 septembre	vendredi 25 septembre
CRÊPES AU FROMAGE	SAUCISSON À L'AIL	CHOU ROUGE VINAIGRETTE	SALADE DE TOMATES VINAIGRETTE	POTAGE DU CHEF
OEUFS BROUILLÉS	PILON DE POULET RÔTI MARINÉ	RÔTI DE PORC AU JUS	BOEUF FAÇON BOURGUIGNON	CARBONARA DE POISSON
RIZ BIO	HARICOTS BEURRE	SEMOULE BIO	GRATIN DE CHOU-FLEUR	SPAGHETTIS BIO
FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
QUATRE QUART	FRUIT DE SAISON	YAOURT BIO NATURE	LIÉGEOIS CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON

Produits bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit local

Menus susceptibles de variations sous réserve DES approvisionnements.



Restaurant Scolaire de Chaulgnes

Déjeuner

	Repas végétarien 			
lundi 28 septembre	mardi 29 septembre	mercredi 30 septembre	jeudi 01 octobre	vendredi 02 octobre
CAROTTES BIO RÂPÉES 	MELON	CONCOMBRES VINAIGRETTE	SALADE DE TOMATES AU BASILIC	PÂTÉ DE FOIE
ÉMINCÉ DE POULET FAÇON BLANQUETTE	QUICHE AU FROMAGE	SAUTÉ DE PORC AUX CHAMPIGNONS	HACHIS PARMENTIER DU CHEF	COLOMBO DE POISSON MSC 
Frites	SALADE VERTE	PETITS POIS	MÂCHES	RIZ BIO 
FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
FRUIT DE SAISON	BROWNIE	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC À LA CONFITURE	COMPOTE

Produits bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit local 

Menus susceptibles de variations sous réserve DES approvisionnements.



Restaurant Scolaire de Chaulgnes

Déjeuner

SEMAINE RENCONTRE DU GOÛT

SEMAINE RENCONTRE DU GOÛT				
lundi 05 octobre	mardi 06 octobre	mercredi 07 octobre	jeudi 08 octobre	vendredi 09 octobre
TOMATES VINAIGRETTE	TABOULÉ (SEMOULE BIO) 	SAUCISSON À L'AIL	Repas végétarien  CAROTTES BIO RÂPÉES 	POTAGE DU CHEF
RÔTI DE DINDE SAUCE FORESTIERE	ÉCHINE DE PORC À LA PROVENÇALE	FILET DE LIEU SAUCE CRÈME	PIZZA VÉGÉTARIENNE	FILET DE COLIN MSC MEUNIÈRE ET SON CITRON 
POMMES DE TERRE VAPEUR	CAROTTES BIO RÔTIES 	RIZ BIO 	MÂCHE	BLÉ BIO 
FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
POMME CUITE CARAMÉLISÉE	LIÉGEOIS VANILLE	FRUIT DE SAISON	BEIGNET	BÂTONNET DE GLACE

Produits bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit local 

Menus susceptibles de variations sous réserve DES approvisionnements.



Restaurant Scolaire de Chaulgnes

Déjeuner

Repas végétarien		Repas à thème : Halloween		
lundi 12 octobre	mardi 13 octobre	mercredi 14 octobre	jeudi 15 octobre	vendredi 16 octobre
SALADE VERTE AUX CROÛTONS VINAIGRETTE	SALADE DE CHOU ROUGE	SALADE DE RIZ BIO	POTAGE D'HALLOWEEN	SALADE VERTE
BOULETTE THAÏ VÉGÉTARIENNE	POULET GASTON GÉRARD	FILET DE COLIN MSC SAUCE ANETH	HOT-DOG D'HALLOWEEN	STEACK HACHÉ SAUCE DU CHEF
CHOU-FLEUR EN GRATIN	PURÉE DE POMME DE TERRE	BROCOLIS	FRITES	HARICOTS VERTS BIO
FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
COMPOTE	SALADE DE FRUIT	MOUSSE AU CHOCOLAT	BROWNIE HALLOWEEN	FRUIT DE SAISON

Produits bio Produits Pêche durable Produits Labellisés Produit local 

Menus susceptibles de variations sous réserve DES approvisionnements.



Restaurant Scolaire de Chaulgnes

Déjeuner

VACANCES SCOLAIRES

lundi 19 octobre	mardi 20 octobre	mercredi 21 octobre	jeudi 22 octobre	vendredi 23 octobre
CAROTTES RÂPÉES BIO À LA VINAIGRETTE 	Repas végétarien  TABOULÉ (SEMOULE BIO) 	ROSETTE ET CORNICHONS	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE 	SALADE DE HARICOTS VERTS BIO 
BOLOGNAISE	TOURTE POMMES DE TERRE	PIZZA JAMBON TOMATE MOZZARELLA EMMENTAL	PILON DE POULET ET SON JUS	FILET DE MERLU MSC SAUCE BEURRE BLANC 
MACARONIS BIO 	SALADE VERTE	SALADE VERTE	SEMOULE BIO 	RIZ BIO 
FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
FRUIT DE SAISON	MOUSSE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	ÉCLAIR AU CHOCOLAT	COMPOTE

Produits bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit local 

Menus susceptibles de variations sous réserve DES approvisionnements.



Restaurant Scolaire de Chaulgnes

Déjeuner

VACANCES SCOLAIRES

Repas végétarien				
lundi 26 octobre	mardi 27 octobre	mercredi 28 octobre	jeudi 29 octobre	vendredi 30 octobre
TOMATES VINAIGRETTE	SAUCISSON À L'AIL	POTAGE DU CHEF	CAROTTES RÂPÉES BIO	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE
PASTA PARTY (sauce aux 3 fromages)	SAUTÉ DE BOEUF	SAUCISSE DE TOULOUSE	SAUTÉ DE POULET AU CURRY	FILET DE POISSON SAUCE DU CHEF
PÂTES BIO	CAROTTES BIO	LENTILLES BIO	PURÉE DE POMMES DE TERRE	POÊLÉE DE LÉGUMES DU CHEF
FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
FRUIT DE SAISON	CRÊPES AU SUCRE	MOUSSE AU CHOCOLAT	COMPOTE	FRUIT DE SAISON

Produits bio Produits Pêche durable 

Menus susceptibles de variations sous réserve DES approvisionnements.

Produits Labellisés Produit local 



Restaurant Scolaire de Chaulgnes

Déjeuner

Repas végétarien					
lundi 02 novembre	mardi 03 novembre	mercredi 04 novembre	jeudi 05 novembre	vendredi 06 novembre	
OEUF DUR	CAROTTES BIO RÂPÉES VINAIGRETTE	SALADE COMPOSÉE DU CHEF	POTAGE DU CHEF	SALADE DE PÂTES BIO	
SAUCE NAPOLITAINE	BOULETTES DE BOEUF	RÔTI DE PORC AU JUS	CORDON BLEU SAUCE TOMATE	FILET DE MERLU MSC SAUCE CITRON	
MACARONIS BIO	RIZ BIO CRÉOLE	SEMOULE BIO	PETITS POIS	CAROTTES BIO BRAISÉES	
FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	
BEIGNET	YAOURT AROMATISÉ	FRUIT DE SAISON	TARTE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	