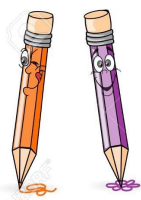
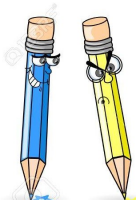




Commune de Chauffailles

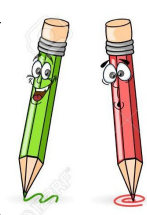


# RESTAURANT SCOLAIRE



Septembre 2021

# Bonne rentrée !



		<p><b>JEUDI 02</b>          Quiche au thon <b>maison</b>          Escalope de dinde          Haricots verts persillés          Camembert          Brugnons</p>	<p><b> VENDREDI 03 : menu Américain</b>          Salade verte          Hamburger steak bœuf  <i>poisson pané</i>          Potatoes (surgelées)          Petit pot de glace</p> 
<p><b>LUNDI 06</b>          Friand au fromage (surgelés)          Sauté de dinde          Carottes vichy          Fromage blanc          Gâteau au chocolat <b>maison</b></p>	<p><b>MARDI 07</b>          Concombres sauce yaourt          Gratin de poisson          Riz pilaf          Brie          Salade de fruits <b>frais</b></p>	<p><b>JEUDI 09</b>          Salade verte          Saucisses chipolatas / <i>saucisses volaille</i>          Purée <b>maison</b>          Carré fromage          Pomme</p>	<p><b> VENDREDI 10</b>          Melon          Bœuf braisé / <i>sauté de porc</i>          Pâtes au beurre          Comté          Gâteau aux abricots <b>maison</b></p>
<p><b>LUNDI 13</b>          Salade de lentilles / dés volaille          Filet poisson meunière          Choux fleurs          Emmental          Tarte au citron <b>maison</b></p>	<p><b>MARDI 14</b>          Tomates mozzarella          Steak haché Charolais / <i>escalope de dinde</i>          Gratin dauphinois          Yaourt nature          Poire</p>	<p><b>JEUDI 16</b>          Tarte au fromage <b>maison</b>          Emincé de poulet          Ratatouille          Kiri          Mousse au chocolat</p>	<p><b> VENDREDI 17</b>          Salade verte          Lasagnes bœuf  <i>/ lasagnes volaille</i>          Petit suisse aromatisé          Compote + madeleine</p>
<p><b>LUNDI 20</b>          Tarte à la tomate <b>maison</b>          Sauté de porc / <i>sauté de dinde</i>          Jardinière de légumes (surgelés)          Camembert          Banane</p>	<p><b>MARDI 21</b>          Carottes râpées          et œufs durs          Pâtes aux légumes          Fromage ail et fines herbes          Pêche</p> <p><b>Menu Végétarien</b></p>	<p><b>JEUDI 23</b>          Salade pâtes / dés de volaille          Filet de poisson          Gratin de courgettes          Carré frais          Crème dessert</p>	<p><b> VENDREDI 24</b>          Pâté en croûte / <i>blanc de poulet</i>          Tomates provençales          Riz          Kiri          Gâteau au yaourt <b>maison</b></p>
<p><b>LUNDI 27</b>          Céleri rémoulade          Poisson pané          Quenelles sauce tomate          Fromage blanc          Tarte aux pommes <b>maison</b></p>	<p><b>MARDI 28</b>          Salade de riz-thon-maïs          Steak haché Charolais / <i>escalope de dinde</i>          Gratin d'aubergines          Brie          Cône glacé</p>	<p><b>JEUDI 30</b>          Tomates basilic          Cuisse de poulet          Frites (surgelées)          Yaourt aux fruits          Salade de fruits <b>frais</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 : huile végétale, sauce tomate, 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.