



RESTAURANT SCOLAIRE DE La Chaize Le Vicomte

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Nos chefs cuisinent pour vos enfants

Repas végétarien

lundi 12 septembre	mardi 13 septembre	mercredi 14 septembre	jeudi 15 septembre	vendredi 16 septembre
fêtons les Apollinaire	fêtons les Aimé	fêtons les Croix Glorieuse	fêtons les Roland	fêtons les Edith
Melon	Rillettes de thon à la ciboulette	Pastèque	Tomate bio vinaigrette 	Pizza
Bolognaise de légumes au thym	Sauté de veau local VBF aux épices douces 	Chipolatas	Émincé de boeuf local aux oignons 	Marée du jour MSC sauce hollandaise 
Tortis bio 	Haricots verts bio 	Frites	Gratin choux fleurs & pommes de terre	Riz de camargue igp pilaf 
Saint Paulin	Bûche de chèvre	Tomme noire	Yaourt nature	Fromage
Semoule au lait au caramel	Éclair au chocolat	Salade de fruits au sirop	Moelleux aux pommes du chef	Fruit de saison HVE 

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labellisés



Produit Local



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



RESTAURANT SCOLAIRE DE La Chaize Le Vicomte

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Nos chefs cuisinent pour vos enfants

Repas Végétarien

lundi 19 septembre	mardi 20 septembre	mercredi 21 septembre	jeudi 22 septembre	vendredi 23 septembre
fêtons les Emilie	fêtons les Davy	fêtons les Matthieu	fêtons les Maurice	fêtons les Constant
Macédoine de légumes mayonnaise	#REF!	#REF!	Pâté de foie	Dips de concombre & sauce cocktail
Joue de porc braisée	#REF!	#REF!	Mijoté de boeuf local façon goulash 	Marée du jour MSC sauce estragon 
Lentilles & carottes	#REF!	#REF!	Riz de camargue IGP 	Épinards bio béchamel 
Edam	#REF!	#REF!	Emmental	Fromage
Fruit de saison HVE 	#REF!	#REF!	Cake marbré du chef	Pomme au four & spéculoos

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labellisés



Produit Local



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



RESTAURANT SCOLAIRE DE La Chaize Le Vicomte

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Nos chefs cuisinent pour vos enfants

Repas végétarien

lundi 17 octobre	mardi 18 octobre	mercredi 19 octobre	jeudi 20 octobre	vendredi 21 octobre
fêtons les Baudoin	fêtons les Luc	fêtons les René	fêtons les Adeline	fêtons les Céline
Rosette de Lyon	Céleri moutarde à l'ancienne	Tomate vinaigrette	Potage de panais	Taboulé à la semoule bio 
Aiguillettes de poulet au thym sauce crème	Boeuf local bourguignon 	Beignets de calamar sauce tartare	Bolognaise de lentilles et potiron	Poisson meunière MSC sauce citron 
Carottes bio poêlées 	Pommes vapeur	Ratatouille	Penne bio 	Duo de choux bio en gratin 
Emmental	Gouda	Tartare	Edam	Fromage
Fruit de saison bio 	Yaourt régional aromatisé	Riz au lait	Flan au chocolat du chef	Fruit de saison bio 

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labellisés



Produit Local



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.