










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

C'est la rentrée !

lundi 29 août fêtons les Sabine	mardi 30 août fêtons les Lucrèce	mercredi 31 août fêtons les Aristide	jeudi 01 septembre fêtons les Gilles	vendredi 02 septembre fêtons les Ingrid
			Carottes râpées bio au citron 	Betteraves bio vinaigrette 
			Cordon bleu sauce napolitaine	Marée du jour MSC sauce ciboulette 
			Petits pois	Épinards bio à la crème 
			Emmental	Mimolette
			Glace	Fruit de saison bio 


Légende :




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 05 septembre	mardi 06 septembre	mercredi 07 septembre	jeudi 08 septembre	vendredi 09 septembre
fêtons les Raïssa	fêtons les Bertrand	fêtons les Reine	fêtons les Nativité	fêtons les Alain
Rosette & condiments	Salade verte bio au maïs 	Salade marco polo	Haricots verts à l'échalote	Courgettes et carottes râpées
Émincé de volaille label rouge citron romarin miel 	Steak haché sauce barbecue	Omelette à la ciboulette	Dahl de lentilles bio 	Poisson du jour MSC sauce citron 
Courgettes bio 	Mogettes label rouge 	Piperade	Riz de camargue IGP créole 	Brocolis et pommes de terre
Gouda	Petit suisse nature	Pointe de brie	Petit moulé	Fromage
Yaourt local 	Pastèque	Compote de fruits	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.



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



Menu Basque

lundi 26 septembre	mardi 27 septembre	mercredi 28 septembre	jeudi 29 septembre	vendredi 30 septembre
fêtons les Côme et Damien	fêtons les Vinc. de Paul	fêtons les Venceslas	fêtons les Michel	fêtons les Jérôme
Haricots verts aux échalotes	Taboulé libanais	Duo melon & pastèque		Tarte aux fromages
Sauté de dinde label rouge aux pommes 	Tortillas	Poisson meunière		Gratin de poisson
Pennes bio 	Aubergines & pommes de terre	Boulgour bio 		Riz IGP de camargue pilaf 
Camembert	Yaourt nature	Tomme blanche		Assortiment de fromages
Fruit de saison bio 	Biscuit	Poire belle Hélène		Fruit de saison

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 03 octobre	mardi 04 octobre	mercredi 05 octobre	jeudi 06 octobre	vendredi 07 octobre
fêtons les Gérard	fêtons les Fr. d'Assise	fêtons les Fleur	fêtons les Bruno	fêtons les Serge
Concombre vinaigrette	Salade de riz bio 	Caviar d'aubergine et son toast	Salade verte bio & maïs 	Pizza au fromage
Pasta party sauce aux 3 fromages	Sauté de poulet au curry	Rôti de porc local dans l'échine 	Boulettes de boeuf à la napolitaine	Filet de poisson MSC sauce nantua 
Pennes bio 	Purée de panais bio & pommes de terre 	Mogettes vendéennes	Haricots verts bio à l'ail 	Coeur de blé bio aux petits légumes 
Bûche mélangée	Tomme grise	Pointe de brie	Cantal	Fromage
Fruit de saison HVE 	Ananas rôti	Banane sauce chocolat	Crème dessert du chef	Compote de pomme bio 

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 10 octobre	mardi 11 octobre	mercredi 12 octobre	jeudi 13 octobre	vendredi 14 octobre
fêtons les Ghislain	fêtons les Firmin	fêtons les Wilfried	fêtons les Géraud	fêtons les Juste
Velouté de potiron bio 	Salade crétoise au maïs et feta AOP 	Oeuf mimosa	Salade de champignons	Crèmeux de mogettes & toast
Jambon poêlé	Quiche aux fromages	Filet de dinde au lait de coco & citron vert	Steak haché	Poisson du jour MSC sauce mouclade 
Tortis	Poêlée de champignons et carottes bio 	Crumble de courgettes	Frites	Endives braisées à l'effilochée de carottes
Mizotte	Mimolette	Yaourt local 	Fromage blanc	Fromage
Fruit de saison	Île flottante	Pomme au four		Brioche façon pain perdu

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.