



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



## Armistice

lundi 07 novembre	mardi 08 novembre	mercredi 09 novembre	jeudi 10 novembre	vendredi 11 novembre
fêtons les Carine	fêtons les Geoffroy	fêtons les Théodore	fêtons les Léon	fêtons les Armistice 1918
Salade verte aux croûtons	Potage de légumes bio	Pizza du chef	Carottes bio au jus d'agrumes	<h1>Férialé</h1>
Boulettes de boeuf bio	Tortellini au fromage	Chipolatas	Escalope de volaille panée	
Riz sauce tomate	Salade verte	Mogettes locales	Potiron à la crème	
Edam	Yaourt nature	Pointe de brie	Emmental	
Fruit de saison	Salade de fruits frais	Entremet vanille du chef	Cake marbré au chocolat du chef	

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 100% local

lundi 14 novembre fêtons les Sidoine	mardi 15 novembre fêtons les Albert	mercredi 16 novembre fêtons les Marguerite	jeudi 17 novembre fêtons les Elisabeth	vendredi 18 novembre fêtons les Aude
Rosette et cornichons	Salade verte bio au maïs 	Potage de légumes de saison	<i>Potage poireaux</i>	Salade de coquillettes bio aux olives 
Aiguillettes de volaille à la crème de ciboulette	Tarte feuilletée aux courges bio rôties & miel 	Émincé de porc sauce forestière	<i>Boeuf bourquignon</i>	Filet de colin MSC sauce aneth 
Tortis bio 	Épinards à la crème	Pâtes	<i>Pommes de terre fondantes</i>	Légumes d'automne
Edam	Camembert	Petit suisse	<i>Yaourt nature</i>	Fromage
Fruit de saison	Yaourt régional	Poire au chocolat	<i>Fan aux pommes</i>	Banane 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



**AUJOURD'HUI, LE CHEF ARBITRE**

lundi 21 novembre	mardi 22 novembre	mercredi 23 novembre	jeudi 24 novembre	vendredi 25 novembre
fêtons les Prés. de Marie	fêtons les Cécile	fêtons les Clément	fêtons les Flora	fêtons les Catherine
Pamplemousse	Coleslaw	Salade de betteraves	<b>Bread roll croque monsieur façon pain perdu</b>	Endives & noix
Jambalaya aux légumes (haricots rouges et légumes)	Rôti de veau VBF sauce crème	Pilon de poulet sauce ketchup	<b>Steak haché de boeuf sauce barbecue</b>	Filet de lieu MSC sauce beurre blanc 
Riz pilaf bio 	Brocolis aux oignons	Haricots verts	<b>Frites</b>	Petits pois et carottes
Saint Paulin	Saint Nectaire AOP 	Fromage blanc	<b>Vache qui rit</b>	Fromage
Fruit de saison bio 	Semoule au lait	Compote de fruit	<b>Brownie du chef</b>	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



## Menu 100% local



lundi 28 novembre	mardi 29 novembre	mercredi 30 novembre	jeudi 01 décembre	vendredi 02 décembre
fêtons les Jacq. de la M.	fêtons les Saturnin	fêtons les André	fêtons les Florence	fêtons les Viviane
Salade de haricots rouges local, échalotes et persil 	Céleri rémoulade	Salade de choux	<i>Pâté de campagne connichons</i>	Potage aux légumes
Sauté de porc sauce aux herbes 	Bolognaise de lentilles bio 	Boulettes épicées	<i>Sauté de boeuf à l'orientale</i>	Cassolette de la mer MSC 
Butternut à la crème	Penne bio 	Semoule	<i>Carottes bio braisées</i> 	Riz bio créole 
Edam	Carré frais	Coulommiers	<i>Yaourt nature</i>	Brie
Fruit de saison HVE 	Île flottante	Salade de fruits cuits	<i>Cake aux fruits du chef</i>	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 05 décembre	mardi 06 décembre	mercredi 07 décembre	jeudi 08 décembre	vendredi 09 décembre
fêtons les Gérald	fêtons les Nicolas	fêtons les Ambroise	fêtons les Imm. Conception	fêtons les Pierre Fourier
Potage de légumes verts	Carottes fromagères	Salade de mogettes persillées	Taboulé bio 	Feuilleté saucisse façon hot-dog
Chipolatas	Goulasch de boeuf	Quiche aux légumes	Nuggets de blé	Filet de lieu MSC sauce estragon 
Lentilles label rouge locales 	Pommes de terre à l'ail	Salade verte	Petits pois bio 	Semoule bio 
Saint Paulin	Vache qui rit	Edam	Tomme noire IGP 	Fromage
Fruit de saison bio 	Yaourt aromatisé local 	Mousse au chocolat	Gâteau 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).



## Repas de Noël

Nos chefs cuisinent pour vos enfants

### Repas végétarien



lundi 12 décembre	mardi 13 décembre	mercredi 14 décembre	jeudi 15 décembre	vendredi 16 décembre
fêtons les Jeanne F.C.	fêtons les Lucie	fêtons les Odile	fêtons les Ninon	fêtons les Alice
Carottes bio râpées, vinaigrette aux épices 	Salade verte bio fromagère 	Friand au fromage	<b>Repas surprise</b>	Velouté de légumes
Omelette aux fromages	Couscous au poulet	Beignets de poisson		Poisson meunière MSC au citron 
Coquillettes bio 	Aux légumes d'hiver & semoule bio 	Brocolis		Coeur de blé bio 
Brie	Edam	Petit suisse		Fromage
Fruit de saison HVE 	Yaourt aux fruits	Salade de fruits au sirop		Compote de poires

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labellisés



Produit Local



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.