



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

lundi 02 janvier	mardi 03 janvier	mercredi 04 janvier	jeudi 05 janvier	vendredi 06 janvier
fêtons les Basile	fêtons les Geneviève	fêtons les Odilon	fêtons les Edouard	fêtons les Mélaine
	Velouté de légumes	Céleri rémoulade	Carottes bio râpées 	Salade de riz bio 
	Bolognaise au boeuf	Poulet mariné	Omelette	Filet de poisson au citron
	Farfalles	Petits pois bio 	Pommes de terre boulangères	Haricots verts
	Yaourt local 	Gouda	Camembert	Assortiment de fromages
	Cocktail de fruits	Flan pâtissier	Galette des rois	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

Menu 100% local



Repas végétarien



lundi 09 janvier fêtons les Alix	mardi 10 janvier fêtons les Guillaume	mercredi 11 janvier fêtons les Pauline	jeudi 12 janvier fêtons les Tatiana	vendredi 13 janvier fêtons les Yvette
Rosette et cornichons	<i>Potage de légumes</i>	Taboulé	Salade de radis	Velouté de légumes bio
Sauté de dinde sauce forestière	<i>Sauté de boeuf</i>	Quenelle de poisson	Carbonara de légumes	Filet de colin sauce crème
Choux fleurs	<i>Pommes de terre rissolées</i>	Epinards	Coquillettes bio	Purée de courges
Emmental	<i>Fromage blanc local</i>	Vache picon	Pointe de Brie	Assortiment de fromages
Semoule au lait	<i>Fruit de saison</i>	Compote de pommes	Ile flottante	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



Nouvel An Chinois

lundi 16 janvier	mardi 17 janvier	mercredi 18 janvier	jeudi 19 janvier	vendredi 20 janvier
fêtons les Marcel	fêtons les Roseline	fêtons les Prisca	fêtons les Marius	fêtons les Sébastien
Carottes râpées vinaigrette	Terrine de poisson	Potage de légumes bio 	SALADE ASIATIQUE (CHOU CHINOIS, COTA, SALADE MÛRE)	Velouté de légumes
Tortellini au fromage	Normandin au veau	Saucisse	PORC AU CARAMEL	Parmentier de poisson
Salade verte	Petits pois & carottes	Frites	RIZ CANTONNAIS	Salade verte bio 
Edam	Petit suisse	Petit moulé	CRÈME VANILLÉE	Assortiment de fromages
Entremet chocolat	Fruit de saison HVE 	Flan nappé vanille caramel	GÂTEAU NOIX DE COCO	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 23 janvier	mardi 24 janvier	mercredi 25 janvier	jeudi 26 janvier	vendredi 27 janvier
fêtons les Barnard	fêtons les Fr. de Sales	fêtons les Conv.de Paul	fêtons les Paule	fêtons les Angèle
Soupe de légumes	Céleri rémoulade	Haricots rouges au maïs, vinaigrette	Mousse de foie et cornichons	Salade de choux aux pommes
Tartiflette	Couscous végétarien	Aiguillette de volaille	Boulettes au boeuf bio sauce tomate 	Filet de poisson meunière
Salade verte bio 	Semoule bio 	Carottes braisées	Haricots verts bio 	Coeur de blé aux petits légumes
Fromage blanc local 	Saint Nectaire AOP 	Camembert	Bûche de chèvre	Assortiment de fromages
Pomme au four	Salade de fruits	Crème caramel	Fruit de saison	Moelleux 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 30 janvier	mardi 31 janvier	mercredi 01 février	jeudi 02 février	vendredi 03 février
fêtons les Martine	fêtons les Marcelle	fêtons les Ella	fêtons les Présentation	fêtons les Blaise
Salade d'endives mimolette	Crèmeux de mogettes local 	Betteraves bio vinaigrette 	<i>Carottes râpées</i>	Saucisson à l'ail
Cordon bleu de volaille sauce tomate	Filet de poisson sauce tartare	Nuggets de blé	<i>Jambon braisé</i>	Filet de lieu sauce bordelaise
Riz bio & brunoise de légumes 	Purée de carotte, céleri	Pommes de terre rissolées	<i>Lentilles</i>	Brocolis en gratin
Brie	Gouda	Carré frais	<i>Mizotte</i>	Assortiment de fromages
Fruit de saison HVE 	Yaourt aromatisé	Fruit de saison	<i>Cocktail de fruits</i>	Gâteau au chocolat

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labellisés



Produit Local



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

La Chaize le Vicomte

Nos chefs cuisinent pour vos
enfants



LE CANADA



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 végétarien



lundi 06 février	mardi 07 février	mercredi 08 février	jeudi 09 février	vendredi 10 février
fêtons les Gaston	fêtons les Eugénie	fêtons les Jacqueline	fêtons les Apolline	fêtons les Arnaud
Velouté de légumes	<i>SOUPE AUX POIS</i>	Céleri bio rémoulade 	Pizza du chef	Coleslaw bio 
Emincé de porc local à la moutarde 	<i>TOURTIÈRE À LA QUÉBÉCOISE</i>	Filet meunière	Rôti de boeuf	Omelette aux pommes de terre
Pâtes	<i>SALADE VERTE</i>	Frites	Duo d'haricots	Epinards
Chèvre	<i>GOUDA</i>	Coulommiers	Tomme noire	Petit suisse
Fruit de saison	<i>CRÊPES AU SIROP D'ÉRABLE</i>	Yaourt aux fruits	Flan nappé caramel	Banane au chocolat

Légende :

Produits Bio



Produits Labellisés



Produit Local



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.