




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 27 février	mardi 28 février	mercredi 01 mars	jeudi 02 mars	vendredi 03 mars
fêtons les Honorine	fêtons les Romain	fêtons les Aubin	fêtons les Ch.le Bon	fêtons les Guénoilé
Céleri rémoulade	Velouté de légumes bio 	Carottes râpées	Salade verte bio & dés de fromage 	Salade de perles au pesto
Boulettes au boeuf BIO sauce napolitaine 	Barigoule de légumes	Emincé de volaille sauce tomate	Rôti de porc local sauce charcutière 	Bourride de poisson MSC 
Haricots verts	Riz	Poêlée de légumes de saison	Petits pois & carottes	Pommes de terre
Edam	Yaourt nature bio 	Tomme noire	Mimolette	Assortiment de fromage
Compote de fruits	Fruit de saison	Dessert du chef	Gâteau du chef	Salade de fruit

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 06 mars	mardi 07 mars	mercredi 08 mars	jeudi 09 mars	vendredi 10 mars
fêtons les Colette	fêtons les Félicité	fêtons les Jean de Dieu	fêtons les Françoise	fêtons les Vivien
Rosette lyonnaise & condiment	Coleslaw	Salade de riz aux dés de jambon	Salade de betteraves bio 	Macédoine mayonnaise
Emincé de dinde local aux champignons 	Bolognaise de boeuf VBF	Omelette au fromage	Jambalaya de légumes	Filet de colin MSC sauce crème 
Brocolis bio 	Pâtes bio 	Purée de carotte et céleri	Pommes rissolées	Coeur de blé aux petits légumes
Edam	Petit suisse nature	Camembert bio 	Kiri	Fromage
Entremet chocolat	Fruit de saison HVE 	Poire au chocolat	Ile flottante	Fruit de saison

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labellisés





Produit Local



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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 

Repas végétarien 

L'Inde

L'Inde

lundi 13 mars	mardi 14 mars	mercredi 15 mars	jeudi 16 mars	vendredi 17 mars
fêtons les Rodrigue	fêtons les Mathilde	fêtons les Louise	fêtons les Bénédicte	fêtons les Patrice
Duo de choux à l'échalote	Pizza du chef	Salade verte aux croûtons	<i>Soupe de lentilles corail au curry</i>	Beurre de sardine au citron
Tortellini au fromage	Sauté de porc local 	Falafels aux légumes à la sauce tomate	<i>Poulet Tikka Masala</i>	Fish
Sauce aux légumes	Carottes façon vichy	Semoule	<i>Riz</i>	And chips
Mimolette	Yaourt nature bio 	Saint Paulin	<i>Fromage blanc au miel</i>	Assortiment de fromages
Entremet à la vanille	Fruit de saison HVE 	Moelleux aux pommes du chef	<i>Lassi banane coco</i>	Fruit de saison HVE 

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labellisés





Produit Local



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.







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 20 mars	mardi 21 mars	mercredi 22 mars	jeudi 23 mars	vendredi 24 mars
fêtons les Herbert	fêtons les Clémence	fêtons les Léa	fêtons les Victorien	fêtons les Cath. de Suède
Pomelos au sucre	Carottes bio râpées au citron 	Feuilleté hot dog	Saucisson à l'ail	Salade de betteraves bio 
Saucisse	Chili de légumes	Poulet rôti	Sauté de boeuf VBF local 	Filet de poisson MSC sauce aurore 
Lentilles locales cuisinées 	Riz	Gratin de chou-fleur	Semoule bio 	Haricots verts
Brie	Gouda	Bûche mi-chèvre	Petit suisse	Fromage
Compote de fruits	Crème dessert chocolat	Fruit de saison	Salade de fruits	Crème anglaise et biscuit

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



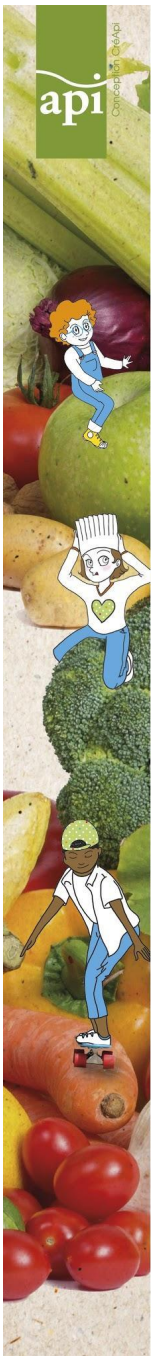
Produits Labellisés

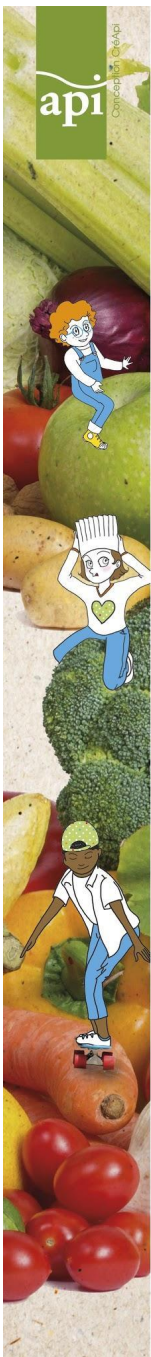


Produit Local



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 27 mars	mardi 28 mars	mercredi 29 mars	jeudi 30 mars	vendredi 31 mars
fêtons les Habib	fêtons les Gontran	fêtons les Gwladys	fêtons les Amédée	fêtons les Benjamin
Radis croque au sel	<i>Salade de chou</i>	Céleri rémoulade	Pâté de campagne	Salade composée
Brandade de poisson	<i>Jambon</i>	Nuggets de blé	Bolognaise au boeuf	Beignet de poisson
Salade verte	<i>Mogettes label rouge</i> 	Pommes rissolées	Penne	Epinards à la crème
Camembert bio 	<i>Mizotte</i>	Fromage blanc	Brie	Assortiment de fromages
Fruit de saison HVE 	<i>Brioche</i>	Compote de fruit	Fruit de saison	Douceur au chocolat du chef

Légende :

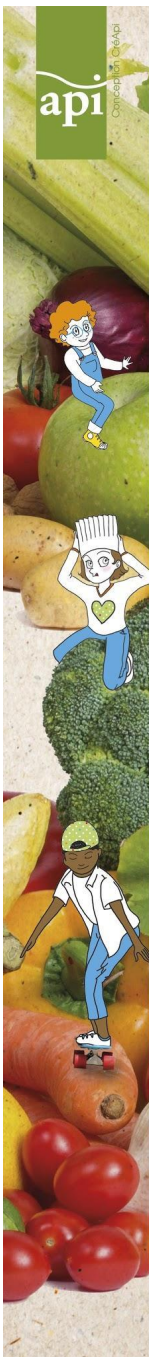
Produits Bio 

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

lundi 03 avril	mardi 04 avril	mercredi 05 avril	jeudi 06 avril	vendredi 07 avril
fêtons les Richard	fêtons les Isidore	fêtons les Irène	fêtons les Marcellin	fêtons les J-B. de la Salle
Salade de concombre ciboulette	Radis et beurre	Crêpe garnie	Betteraves vinaigrette	Salade composée
Pasta Party sauce 3 fromages	Boeuf local braisé aux oignons 	Parmentier de poisson	Emincé de porc local à la moutarde 	Filet de poisson MSC sauce citron 
Coquille bio 	Duo d'haricots	Salade verte	Frites	Riz bio 
Yaourt nature local 	Bûche mi-chèvre	Saint Paulin	Carré frais	Assortiment de fromage
Fruit de saison	Roulé au chocolat du chef	Liégeois vanille	Salade de fruits	Fruit de saison

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



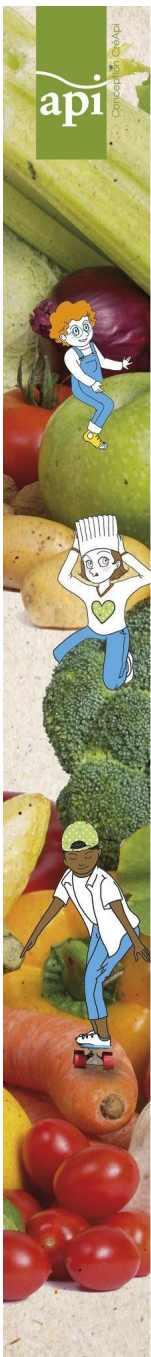
Produits Labellisés



Produit Local



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



api
Concepteur © Api

RESTAURANT SCOLAIRE DE


La Chaize le Vicomte




Nos chefs cuisinent pour vos enfants




La Chasse aux oeufs de Pâques

 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).

Lundi de pâques

lundi 10 avril	mardi 11 avril	mercredi 12 avril	jeudi 13 avril	vendredi 14 avril
fêtons les Lundi de Pâques	fêtons les Stanislas	fêtons les Jules	fêtons les Ida	fêtons les Maxime
	Macédoine mayonnaise	Salade de concombre & maïs	Salade multicolore	Taboulé
	Rougail de saucisse	Quiche Lorraine	oeuf à la florentine	Tajine de poisson
	Riz IGP 	Salade verte	Epinards à la crème	Légumes couscous
	Tomme noire	Fromage blanc	Camembert	Assortiment de fromages
	Compote de fruit	Fruit de saison	Douceur au chocolat	Salade de fruits

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labellisés



Produit Local



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Légende :