

Menus du 04 septembre au 20 octobre 2023
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).

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local



C'est la rentrée !

lundi 04 septembre	Repas végétarien mardi 05 septembre	mercredi 06 septembre	jeudi 07 septembre	Coupe du monde de Rugby France vs Nlle Zélande vendredi 08 septembre
Betteraves bio vinaigrette	Melon	Salade de tomates à la ciboulette	Concombre vinaigrette	Salade Ovale
Cordon bleu	Tajine de légumes aux fruits secs	Filet de poisson à l'aneth	Sauté de boeuf local aux olives	AKA au jus
Courgettes braisées	Semoule bio	Haricots verts à l'ail	Pâtes bio	Essai de légumes
Tomme noire	Yaourt nature	Mimolette	Bûche mi-chèvre	Mêlée de Fromage
Glace	Fruit de saison	Moelleux coco du Chef	Salade de fruit	Pénalité au fruit

Repas végétarien

lundi 11 septembre	mardi 12 septembre	mercredi 13 septembre	jeudi 14 septembre	vendredi 15 septembre
Pastèque	Macédoine de légumes bio	Salade de haricot vert à l'échalote	Salade de pâtes, maïs & ciboulette	Salade verte bio fromagère
Barigoule de légumes	Sauté de poulet à la crème	Omelette aux herbes fraîches	Colombo de poisson	Steak haché sauce ketchup
Riz bio	Semoule	Pommes bio boulangères	Petits pois bio	Frites
Saint Paulin	Brie	Gouda	Camembert	Assortiment de fromages
Fruit de saison	Beignet chocolat	Fruit de saison	Glace	Compote pomme - banane

Semaine européenne du dpt durable

Menu Local & bas carbone

lundi 18 septembre	mardi 19 septembre	mercredi 20 septembre	jeudi 21 septembre	Repas végétarien vendredi 22 septembre
Salade au surimi	Salade de carottes du coin	Melon	Gaspacho de tomates au basilic	Tartine pizza au fromage
Emincé de boeuf local aux oignons	Jambon braisé au miel	Jambalaya de saucisse	Boulettes au boeuf bio	Oeufs à la florentine
Riz bio pilaf	Mogettes label rouge	Poêlée de courgettes & d'aubergine	Pâtes bio	Epinards béchamel
Cantal AOP	Tomme de Vendée	Brie	Mimolette	Assortiment de fromages
Fruit de saison bio	Pomme de la Boissière de Montaiqu	Poire au chocolat & spéculos	Moelleux au chocolat du chef	Fruit de saison bio

Repas végétarien

lundi 25 septembre	mardi 26 septembre	mercredi 27 septembre	jeudi 28 septembre	vendredi 29 septembre
Pastèque	Rosette & cornichon	Carottes bio râpées vinaigrette	Salade de pommes de terre bio	Concombre ciboulette
Filet de colin sauce estragon	Normandin au veau	Chipolatas	Couscous végétal	Blanquette de dinde à l'ancienne
Boullgour au beurre	Ratatouille du chef	Lentilles locales	Légumes couscous	Fondue de poireaux (+riz bio)
Emmental	Petit suisse nature	Pont L'évêque AOP	Coulommier	Assortiment de fromages
Liégeois chocolat	Fruit de saison bio	Pêche au sirop	Fruit de saison	Crème anglaise et biscuit

Repas végétarien

lundi 02 octobre	mardi 03 octobre	mercredi 04 octobre	jeudi 05 octobre	vendredi 06 octobre
Tomates vinaigrette	Taboulé (semoule bio)	Wrap au thon & carottes	Betterave bio vinaigrette	Céleri bio au curry
Jambon grillé	Pilon de poulet aux herbes de provence	Boeuf local à la provençale	Filet de colin sauce estragon	Omelette au fromage
Potatoes	Haricots verts	Ratatouille	Boullgour au beurre	Brocolis aux oignons
St Nectaire AOP	Fromage de chèvre	Mimolette	Coulommiers	Assortiment de fromages
Yaourt aromatisé bio	Salade de fruit	Flan pâtissier	Fruit de saison	Gâteau au yaourt du chef

Semaine des rencontres du goût
Délicieusement bas carbone

lundi 09 octobre	mardi 10 octobre	mercredi 11 octobre	Menu Local & bas carbone jeudi 12 octobre	Repas végétarien vendredi 13 octobre
Pâté de campagne & cornichon	Radis roses & beurre	Salade verte & croûtons	Salade gourmande	Salade de perles
Filet de poisson sauce aurore	Sauté de porc local à la moutarde	Colombo de dinde	Haut de cuisse de poulet	Tarte au fromage
Semoule bio	Légumes de saison poêlés	Riz bio	Carotte au jus	Salade verte bio
Brie	Fromage blanc local	Bûche mi-chèvre	Fromage	Assortiment de fromages
Fruit de saison	Cake du chef	Crème dessert praliné	Yaourt aromatisé	Fruit de saison

Repas végétarien

lundi 16 octobre	mardi 17 octobre	mercredi 18 octobre	jeudi 19 octobre	vendredi 20 octobre
Dips de concombre, sauce au fromage blanc	Taboulé du chef	Céleri bio vinaigrette	Macédoine de légumes & mayonnaise	Crêpe garnie
Escalope de volaille	Filet de lieu MSC sauce échalote	Chipolatas	Gratin de pomme de terre façon savoyard	Boulettes au veau
Pommes de terre rissolées	Carottes façon Vichy	Ecrasé de brocolis & pommes de terre	Salade verte bio	Haricots beurre à la tomate
Coulommiers	Emmental bio	Gouda	Fromage	Assortiment de fromages
Compote de pomme bio	Fruit de saison	Flan nappé caramel	Ile flottante au caramel	Fruit de saison bio



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul