

# 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



**Coupe du monde de Rugby  
France vs Nlle  
Zélande**

**C'est la rentrée !**

**Repas végétarien**



lundi 04 septembre	mardi 05 septembre	mercredi 06 septembre	jeudi 07 septembre	vendredi 08 septembre
fêtons les Rosalie	fêtons les Raïssa	fêtons les Bertrand	fêtons les Reine	fêtons les Nativité
Betteraves bio vinaigrette 	Melon	Salade de tomates à la ciboulette	Concombre vinaigrette	<b>Salade Ovale</b>
<b>Cordon bleu</b>	<b>Tajine de légumes aux fruits secs</b>	<b>Filet de poisson à l'aneth</b>	<b>Sauté de boeuf local aux olives</b> 	<b>AKA au jus</b>
<b>Courgettes braisées</b>	<b>Semoule bio</b> 	<b>Haricots verts à l'ail</b>	<b>Pâtes bio</b> 	<b>Essai de légumes</b>
Tomme noire	Yaourt nature	Mimolette	Bûche mi-chèvre	<b>Mêlée de Fromage</b>
Glace	Fruit de saison	Moelleux coco du Chef	Salade de fruit	<b>Pénalité au fruit</b>

#REF!

#REF!

#REF! #REF!

#REF! #REF!

#REF! #REF!

#REF! #REF!

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 11 septembre	mardi 12 septembre	mercredi 13 septembre	jeudi 14 septembre	vendredi 15 septembre
fêtons les Adelphe	fêtons les Apollinaire	fêtons les Aimé	fêtons les Croix Glorieuse	fêtons les Roland
Pastèque	Macédoine de légumes bio 	Salade de haricot vert à l'échalote	Salade de pâtes, maïs & ciboulette	Salade verte bio fromagère 
<b>Barigoule de légumes</b>	<b>Sauté de poulet à la crème</b>	<b>Omelette aux herbes fraîches</b>	<b>Colombo de poisson</b>	<b>Steak haché sauce ketchup</b>
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

#REF!

#REF!

#REF! #REF!

#REF! #REF!

#REF! #REF!

#REF! #REF!

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Nos chefs cuisinent pour vos enfants

## Semaine européenne du dvpt durable

### Menu Local & bas carbone

### Repas végétarien

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

#REF!

#REF!

#REF! #REF!

#REF! #REF!

#REF! #REF!

#REF! #REF!

# 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 25 septembre	mardi 26 septembre	mercredi 27 septembre	jeudi 28 septembre	vendredi 29 septembre
fêtons les Hermann	fêtons les Côme et Damien	fêtons les Vinc. de Paul	fêtons les Venceslas	fêtons les Michel
Pastèque	Rosette & cornichon	Carottes bio râpées vinaigrette 	Salade de pommes de terre bio 	Concombre ciboulette
<b>Filet de colin sauce estragon</b>	<b>Normandin au veau</b>	<b>Chipolatas</b>	<b>Couscous végétal</b>	<b>Blanquette de dinde à l'ancienne</b>
<b>Boullgour au beurre</b>	<b>Ratatouille du chef</b>	Lentilles locales 	<b>Légumes couscous</b>	<b>Fondue de poireaux (+riz bio) </b>
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

#REF!

#REF!

#REF! #REF!

#REF! #REF!

#REF! #REF!

#REF! #REF!

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 02 octobre fêtons les Léger	mardi 03 octobre fêtons les Gérard	mercredi 04 octobre fêtons les Fr. d'Assise	jeudi 05 octobre fêtons les Fleur	vendredi 06 octobre fêtons les Bruno
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 provencale 	Filet de colin sauce estragon	Omelette au fromage
Potatoes	Haricots verts	Ratatouille	Boulgour au beurre	Brocolis aux oignons
St Nectaire AOP 	Fromage de chèvre	Mimolette	Coulommiers	Assortiment de fromages
Yaourt aromatisé bio 	Salade de fruit	Flan patissier	Fruit de saison	Gâteau au yaourt du chef

#REF!

#REF!

#REF! #REF!

#REF! #REF!

#REF! #REF!

#REF! #REF!

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Nos chefs cuisinent pour vos enfants

## Semaine des rencontres du goût Délicieusement bas carbone

Menu Local & bas carbone



Repas végétarien



lundi 09 octobre	mardi 10 octobre	mercredi 11 octobre	jeudi 12 octobre	vendredi 13 octobre
fêtons les Denis	fêtons les Ghislain	fêtons les Firmin	fêtons les Wilfried	fêtons les Géraud
Pâté de campagne & cornichon	Radis roses & beurre	Salade verte & croûtons	<i>Salade gourmande</i>	Salade de perles
Filet de poisson sauce aurore	Sauté de porc local à la moutarde 	<b>Colombo de dinde</b>	<i>Haut de cuisse de poulet</i>	<b>Tarte au fromage</b>
Semoule bio 	Légumes de saison poêlés	Riz bio 	<i>Carrotte au jus</i>	Salade verte bio 
Brie	Fromage blanc local 	Bûche mi-chèvre	<i>Fromage</i>	Assortiment de fromages
Fruit de saison	<b>Cake du chef</b>	Crème dessert praliné	<i>Yaourt aromatisé</i>	Fruit de saison

#REF!

#REF!

#REF! #REF!

#REF! #REF!

#REF! #REF!

#REF! #REF!

# 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 16 octobre	mardi 17 octobre	mercredi 18 octobre	jeudi 19 octobre	vendredi 20 octobre
fêtons les Edwige	fêtons les Baudoin	fêtons les Luc	fêtons les René	fêtons les Adeline
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 

#REF!

#REF!

#REF! #REF!

#REF! #REF!

#REF! #REF!

#REF! #REF!

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

