

# Restaurant scolaire de la Chaize le Vicomte

## Menu du Lundi 2 au Vendredi 6 Septembre 2024

### Repas végétarien

Lundi 2 Septembre	Mardi 3 Septembre	Mercredi 4 Septembre	Jeudi 5 Septembre	Vendredi 6 Septembre
<b>Betteraves rouges Bio</b> , vinaigrette au miel	Tomates vinaigrette	Céleri rave râpé, sauce cocktail	<b>Concombre Bio</b> vinaigrette	<b>Salade de riz Bio</b> aux poivrons, vinaigrette
Cordon bleu de dinde, sauce napolitaine	Omelette roulée <b>aux oeufs Bio</b>	<b>Sauté de porc Local</b> à la Provençale	<b>Haut de cuisse de poulet Local</b> rôti aux herbes	Filet de <b>merlu MSC</b> , sauce au citron
<b>Coquillettes Bio</b>	Courgettes braisées	<b>Semoule Bio</b>	Frites	Julienne de légumes à la crème
Brie	Tomme noire	Bûchette chèvre	Mimolette	Yaourt nature
<b>Yaourt Local aromatisé</b>	Donut	Fruit de saison	Moelleux au chocolat au lait du chef	Pastèque

Légende : **Bio** - **Produits labellisés** - **Produits régionaux**



# Restaurant scolaire de la Chaize le Vicomte

## Menu du Lundi 9 au Vendredi 13 Septembre 2024

### Repas végétarien

Lundi 9 Septembre	Mardi 10 Septembre	Mercredi 11 Septembre	Jeudi 12 Septembre	Vendredi 13 Septembre
Mousse de foie et cornichons	Radis roses et beurre	Carottes Bio râpées, vinaigrette	Pastèque	Taboulé (semoule Bio)
Sauté de poulet Local aux olives	Rôti de porc Local au jus	Steak haché, sauce poivre	Sauce aux petits pois et mozzarella	Colombo de colin MSC
Courgettes braisées	Coeurs de blé	Pommes de terre à la boulangères	Coquillettes HVE à la farine de blé et pois chiches	Haricots beurre persillés
Gouda	Camembert Bio	Bleu	Saint Paulin	Fromage blanc nature
Fromage blanc à la confiture	Fruit de saison	Glace	Cake aux pépites de chocolat	Fruit de saison

Légende : Bio - Produits labellisés - Produits régionaux



# Restaurant scolaire de la Chaize le Vicomte

## Menu du Lundi 16 au Vendredi 20 Septembre 2024

Repas végétarien

Street Food - Street Good !

Menu Local

Lundi 16 Septembre	Mardi 17 Septembre	Mercredi 18 Septembre	Jeudi 19 Septembre	Vendredi 20 Septembre
Houmous du chef et ses croûtons	Melon	Salade de maïs et radis	Tomates, vinaigrette	Saucisson à l'ail, cornichons
Jambalaya de légumes et haricots rouges	Hot Dog	Escalope de porc <b>Locale</b> gratinée à la moutarde	Rougail de poulet	Parmentier de <b>colin MSC</b>
<b>Riz Bio</b>	Frites	<b>Semoule Bio</b>	Ratatouille du chef	<b>Salade verte Bio</b>
Mimolette	Tomme noire	Bûchette chèvre	Tomme vendéenne	Yaourt
<b>Crème dessert Local vanille</b>	Pot de glace	Fruit de saison	Quatre quart du chef	Fruit de saison

Légende : **Bio** - **Produits labellisés** - **Produits régionaux**



# Restaurant scolaire de la Chaize le Vicomte

## Menu du Lundi 23 au Vendredi 27 Septembre 2024

### Repas végétarien

Lundi 23 Septembre	Mardi 24 Septembre	Mercredi 25 Septembre	Jeudi 26 Septembre	Vendredi 27 Septembre
<b>Betteraves Bio</b> au maïs	Melon	Concombres, vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Crêpe au fromage
<b>Omelette Bio</b> au fromage	Boulettes aux <b>pois chiches Bio</b>	Jambon blanc	Lasagnes bolognaise	Filet de <b>merlu MSC</b> , sauce à la crevette
<b>Riz Bio</b>	Epinards à la crème	Pommes de terre sautées	<b>Salade verte Bio</b>	Haricots beurre persillés
<b>Cantal AOP</b>	Tomme blanche	Camembert	Emmental	Yaourt nature
Fruit de saison	Ile flottante et crème anglaise	Fruit de saison	Cookie du chef	Salade de fruits

Légende : **Bio** - Produits labellisés



# Restaurant scolaire de la Chaize le Vicomte

## Menu du Lundi 30 Septembre au Vendredi 4 Octobre 2024

**Repas végétarien**

Lundi 30 Septembre	Mardi 1 Octobre	Mercredi 2 Octobre	Jeudi 3 Octobre	Vendredi 4 Octobre
Pomelos	Taboulé	Salade de blé et maïs, vinaigrette	<b>Carottes Bio</b> râpées	Pizza au fromage
<b>Sauté de boeuf Local</b> à la Provençale	Sauté de <b>dinde BBC</b>	Quiche lorraine	Pastasotto de courgettes, fromage ail et fines herbes	<b>Poisson MSC</b> meunière
Pommes de terre vapeur	<b>Haricots verts Bio</b>	Salade verte	<b>Coquillettes Bio</b>	Ratatouille du chef
<b>Cantal AOP</b>	Mimolette	Tomme blanche	Yaourt nature	Bûchette chèvre
Liégeois vanille	Fruit de saison	Glace	Clafoutis aux poires	Fruit de saison

Légende : **Bio** - **Produits labellisés** - **Produits régionaux**



# Restaurant scolaire de la Chaize le Vicomte

## Menu du Lundi 7 Octobre au Vendredi 11 Octobre 2024

Repas végétarien

Lundi 7 Octobre	Mardi 8 Octobre	Mercredi 9 Octobre	Jeudi 10 Octobre	Vendredi 11 Octobre
Radis roses et beurre	Salade de coquillettes Bio sauce cocktail	Saucisson à l'ail et cornichons	Céleri rémoulade	Toast gratiné à l'emmental
Pilons de poulet au jus aux herbes	Sauté de porc Local au curry	Bruschetta à la tomate, mozzarella et basilic	Bolognaise de lentilles	Moussaka de thon aux légumes
Frites	Courgettes Bio braisées	Salade verte	Riz Bio créoles	Coeurs de blé
Brie	Maroilles AOP	Saint Paulin	Tomme noire	Yaourt nature
Compote de poires	Glace	Fruit de saison	Kobandravina (Gâteau à la banane)	Salade de fruits du chef

Légende : Bio - Produits labellisés - Produits régionaux



# Restaurant scolaire de la Chaize le Vicomte

## Menu du Lundi 14 Octobre au Vendredi 18 Octobre 2024

Repas végétarien

Bas Carbone

A la découverte des courges

Lundi 14 Octobre	Mardi 15 Octobre	Mercredi 16 Octobre	Jeudi 17 Octobre	Vendredi 18 Octobre
Crêpe aux champignons	Carottes Bio râpées vinaigrette	Haricots rouges au maïs	Velouté de potiron Bio	Salade de riz Bio, maïs et ciboulette
Boulettes au soja, à la tomate et au basilic	Escalope de porc Local	Aiguillettes de poulet	Boulettes au boeuf Bio	Filet de colin MSC, sauce aneth
Semoule Bio	Mogettes	Pommes de terre persillées	Purée de butternut et pomme de terre	Haricots verts Bio
Bûchette chèvre	Tomme grise	Gouda	Brie	Camembert
Fruit de saison	Yaourt Local aromatisé	Fruit de saison	Gâteau au chocolat, (ingrédient mystère)	Fruit de saison

Légende : Bio - Produits labellisés - Produits régionaux

