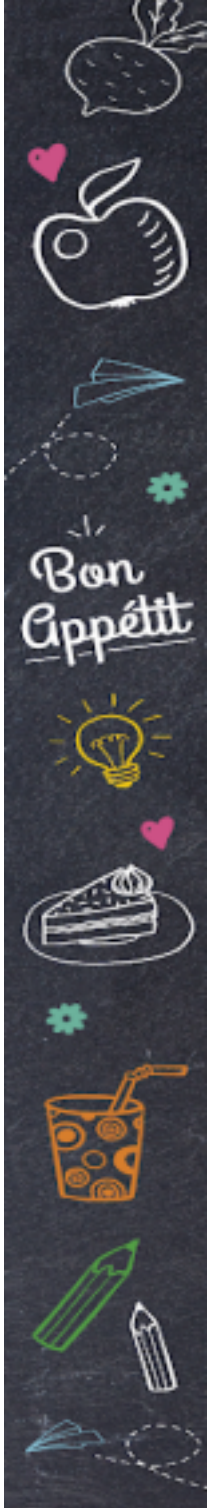


RS de la Chaize le Vicomte

Menu du Lundi 4 Novembre au Vendredi 8 Novembre 2024

Lundi 4 Novembre	Mardi 5 Novembre	Mercredi 6 Novembre	Jeudi 7 Novembre	Vendredi 8 Novembre
Betteraves rouges BIO	Carottes BIO râpées , Vinaigrette	Céleri rave BIO sauce rémoulade	Potirons à la crème	Houmous de pois chiche à la carotte , toast
Pasta party bolognaise au boeuf BIO	Lentilles vertes Locales façon risotto au champignon et parmesan AOP	Sauté de porc Local à la moutarde	Filet de merlu MSC , Sauce au citron	Haut de cuisse de poulet Local rôti aux herbes , Jus lié viande
Torsades BIO	Riz BIO créole	Semoule BIO	Fondue de poireaux à la crème , Pommes de terre vapeur	Haricots verts BIO
Brie	Tomme noire	Bûchette au lait mélange	Mimolette	Yaourt nature BIO
Fruit de saison	Flan nappé caramel	Fruit de saison	Moelleux au chocolat au lait du chef	Banane BIO

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



RS de la Chaize le Vicomte

Menu du Mardi 12 Novembre au Vendredi 15 Novembre 2024

Mardi 12 Novembre	Mercredi 13 Novembre	Jeudi 14 Novembre	Vendredi 15 Novembre
Coleslaw	Taboulé d'Hiver	Velouté de potiron au curry	Salade de riz BIO , maïs et ciboulette
Colombo de colin MSC	Steak haché de boeuf	Parmentier de lentilles Locales à la tomate	Émincé de porc Local
Torsades BIO	Haricots beurre à l'ail	Chiffonnade de batavia BIO	Carottes BIO braisées
Emmental	Camembert	Yaourt nature BIO	St Nectaire AOP
Fruit de saison	Fromage blanc à la confiture , Fromage blanc BIO	Fruit de saison	Gâteau au yaourt et aux smarties

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



RS de la Chaize le Vicomte

Menu du Lundi 18 Novembre au Vendredi 22 Novembre 2024

Lundi 18 Novembre	Mardi 19 Novembre	Mercredi 20 Novembre	Jeudi 21 Novembre	Vendredi 22 Novembre
Potage aux poireaux et pommes de terre	Céleri rave BIO sauce rémoulade	Carottes BIO râpées , Vinaigrette	Pâté de campagne	Voyage aux Antilles
Colin MSC meunière	Omelette BIO à l'emmental	Croque monsieur	Sauté de bœuf Local à la moutarde	Accra de morue
Semoule BIO	Frites	Chiffonnade de batavia BIO	Haricots verts BIO	Colombo de poulet
Yaourt nature BIO	Mimolette	Bûchette au lait mélange	Tomme noire	Riz BIO créole
Fruit de saison	Compote de poires	Fruit de saison	Liégeois vanille	Gâteau à la noix de coco, à l'ananas

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



RS de la Chaize le Vicomte

Menu du Lundi 25 Novembre au Vendredi 29 Novembre 2024

Lundi 25 Novembre	Mardi 26 Novembre	Mercredi 27 Novembre	Jeudi 28 Novembre	Vendredi 29 Novembre
Betteraves rouges BIO , Vinaigrette	Potage aux légumes BIO	Coleslaw BIO	Chiffonnade de batavia BIO au maïs	Crêpe aux champignons
Jambon braisé	Kouloubiac de carottes, riz et œufs durs	Sauté de dinde façon blanquette	Pasta party Bolognaise au boeuf BIO	Filet de merlu MSC , Sauce au paprika acidulé
Frites fraîches	Chiffonnade de batavia BIO	Blé nature	Coquillettes BIO	Petits pois aux oignons
Cantal AOP	Tomme blanche	Camembert	Emmental	Fromage blanc à la cassonade
Fruit de saison	Yaourt aromatisé Local	Fruit de saison	Compote de pommes	Gâteau moelleux au citron

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



RS de la Chaize le Vicomte

Menu du Lundi 2 Décembre au Vendredi 6 Décembre 2024

Lundi 2 Décembre	Mardi 3 Décembre	Mercredi 4 Décembre	Jeudi 5 Décembre	Vendredi 6 Décembre
Pomelos rose	Bouillon de légumes aux vermicelles	Effiloché d'endives , Salade verte , Vinaigrette à la pomme	Salade de riz et betteraves BIO à la ciboulette	Velouté de butternut
Pennes BIO aux trois fromages (emmental BIO)	Émincé de bœuf Local	Fricassée de colin MSC	Sauté de dinde Local , Sauce tomate	Tartiflette (reblochon AOP)
	Carottes BIO façon Vichy	Semoule BIO	Haricots beurre persillés	Chiffonnade de batavia BIO
Yaourt nature BIO	Mimolette	Tomme blanche	Bûchette au lait mélange	Suisse fruité
Fruit de saison	Liégeois chocolat	Fruit de saison	Crumble aux poires à la cannelle	Fruit de saison

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



RS de la Chaize le Vicomte

Menu du Lundi 9 Décembre au Vendredi 13 Décembre 2024

Lundi 9 Décembre	Mardi 10 Décembre	Mercredi 11 Décembre	Jeudi 12 Décembre	Vendredi 13 Décembre
Pomelos rose	Potage aux légumes BIO	Saucisson à l'ail	Carottes BIO râpées	Macédoine mayonnaise
Émincé de porc Local , Sauce aux oignons rouges	Croque monsieur au chèvre et à l'emmental du chef	Haut de cuisse de poulet Local rôti aux herbes	Brandade de colin MSC	Chili con carne
Mogettes Label Rouge	Chiffonnade de batavia BIO	Fondue de poireaux à la crème , Pommes de terre vapeur	Salade verte	Riz BIO créole
Brie	Yaourt nature LOCAL	Gouda	Saint Nectaire AOP	Emmental
Poires au sirop	Fruit de saison	Suisse fruité	Moelleux aux pommes spéculoos	Fruit de saison

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



RS de la Chaize le Vicomte

Menu du Lundi 16 Décembre au Vendredi 20 Décembre 2024

Lundi 16 Décembre	Mardi 17 Décembre	Mercredi 18 Décembre	Jeudi 19 Décembre	Vendredi 20 Décembre
Potage de légumes	Salade de pommes de terre, cornichons et persil	Carottes BIO râpées , Vinaigrette	<i>Mousse de canard sur pain d'épices</i>	Taboulé d'Hiver
Bolognaise de lentilles corail BIO au parmesan AOP	Filet de colin MSC , sauce à l'aneth	Boulettes au bœuf , Sauce tomate	<i>Aiguillettes de poulet</i>	Chipolatas aux herbes
Riz BIO pilaf	Brocolis	Semoule BIO	<i>Pommes noisettes</i>	Haricots beurre persillés
Gouda	Tomme noire	Emmental	<i>Bûche de Noël chocolat</i>	Camembert
Fruit de saison	Ile flottante et crème anglaise	Bâtonnet de glace au chocolat	<i>Chocolat de Noël et clémentine</i>	Compote de pommes

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

