



# MENU

Ecole La Chapelle

Semaine du 04/01 au 10/01

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Crêpe au fromage	Chou chinois râpé, jambon et fromage de brebis	Saucissons panachés	Potage de saison
<b>PLAT CHAUD ET GARNITURES</b>	Filet meunière au citron Julienne de légumes	Hachis parmentier Salade verte	Paëlla	Rôti de porc à la dijonnaise Gratin de chou-fleur
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
<b>DESSERT</b>	Fruit frais	Crème dessert	Fruit frais	Galette des rois

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

- Producteurs locaux**
- \* Pain : Boulangerie Dupé - Artisan des Saveurs, Saint-Gilles-Croix-de-Vie
  - \* Volaille : Béziau Volaille
  - \* Œufs : Guinebaud, Les Brouzils
  - \* Mogettes et légumes secs (boulgour, lentilles vertes, millet): Orsonneau, Aizenay
  - \* Pommes et poires: Le Verger du Plessis, Les Brouzils
  - \* Porc / Bœuf : Viandissime, Poiré Sur Vie
  - \* Mareyeur : Croix de Vie Marée, Saint-Gilles-Croix-de-Vie

Produit de saison  
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Plat végétarien



Retrouvez l'ensemble des menus sur : [www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : HOTPK258

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



# MENU

Ecole La Chapelle

Semaine du 11/01 au 17/01

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Carottes râpées	Tarte au fromage de chèvre et chorizo	Salade César au poulet et croûtons	Mousse de foie
<b>PLAT CHAUD ET GARNITURES</b>	Tartiflette végétarienne Salade verte	Pot au feu Légumes du pot au feu	Saucisse grillée Lentilles verte	Filet de lieu sauce aux crustacés Mélange campagnard
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
<b>DESSERT</b>	Fruit frais	Fromage blanc	Cocktail de fruits	Riz au lait

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

- Producteurs locaux**
- \* Pain : Boulangerie Dupé - Artisan des Saveurs, Saint-Gilles-Croix-de-Vie
  - \* Volaille : Béziau Volaille
  - \* Œufs : Guinebaud, Les Brouzils
  - \* Mogettes et légumes secs (boulgour, lentilles vertes, millet): Orsonneau, Aizenay
  - \* Pommes et poires: Le Verger du Plessis, Les Brouzils
  - \* Porc / Bœuf : Viandissime, Poiré Sur Vie
  - \* Mareyeur : Croix de Vie Marée, Saint-Gilles-Croix-de-Vie

Produit de saison  
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Plat végétarien



Retrouvez l'ensemble des menus sur : [www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : HOTPK258

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



# MENU

Ecole La Chapelle

Semaine du 18/01 au 24/01

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Riz au thon	Betteraves vinaigrette	Potage	Salade de pommes de terre aux œufs
<b>PLAT CHAUD ET GARNITURES</b>	Sauté de porc au caramel Haricots beurre	Filet de dinde aux pommes Semoule	Boulettes de bœuf Coquillettes	Beignets de calamars Fondue de poireaux
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
<b>DESSERT</b>	Brownie maison	Fruit frais	Compote	Petits suisses

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

- Producteurs locaux**
- \* Pain : Boulangerie Dupé - Artisan des Saveurs, Saint-Gilles-Croix-de-Vie
  - \* Volaille : Béziau Volaille
  - \* Œufs : Guinebaud, Les Brouzils
  - \* Mogettes et légumes secs (boulgour, lentilles vertes, millet): Orsonneau, Aizenay
  - \* Pommes et poires: Le Verger du Plessis, Les Brouzils
  - \* Porc / Bœuf : Viandissime, Poiré Sur Vie
  - \* Mareyeur : Croix de Vie Marée, Saint-Gilles-Croix-de-Vie

Produit de saison  
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Plat végétarien



Retrouvez l'ensemble des menus sur : [www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : HOTPK258

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



# MENU

Ecole La Chapelle

Semaine du 25/01 au 31/01

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Chou chinois à l'emmental	Salade de pâtes au surimi	Coleslaw	Taboulé
<b>PLAT CHAUD ET GARNITURES</b>	Pané fromage et épinards Riz	Pilon de poulet sauce tex mex Petits pois	Mijoté de porc au miel Mogettes	Poisson frais du jour Carottes vichy
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
<b>DESSERT</b>	Flan nappé au caramel	Fruit frais	Entremets à la vanille	Muffin aux pépites

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

- Producteurs locaux**
- \* Pain : Boulangerie Dupé - Artisan des Saveurs, Saint-Gilles-Croix-de-Vie
  - \* Volaille : Béziau Volaille
  - \* Œufs : Guinebaud, Les Brouzils
  - \* Mogettes et légumes secs (boulgour, lentilles vertes, millet): Orsonneau, Aizenay
  - \* Pommes et poires: Le Verger du Plessis, Les Brouzils
  - \* Porc / Bœuf : Viandissime, Poiré Sur Vie
  - \* Mareyeur : Croix de Vie Marée, Saint-Gilles-Croix-de-Vie

Produit de saison  
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Plat végétarien



Retrouvez l'ensemble des menus sur : [www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : HOTPK258

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.