MENU

Ecole La Chapelle

Semaine du 01/02 au 07/02

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Feuilleté au fromage	Céleri vinaigrette	Salade verte, Edam et Gouda	Cake aux légumes et au fromage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de volaille au lait de coco Ratatouille	Bœuf bourguignon Purée de patates douces	Couscous Semoule / Légumes du couscous	Poisson aux petits légumes Gratin d'épinards et pommes de terre
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais	Crêpe (Chandeleur)	Fruit frais	Fromage blanc aux Spéculoos

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

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
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 08/02 au 14/02

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées	Riz à la mexicaine	2ème temps d'animation	Potage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon grillé Purée	Cordon bleu Gratin de chou-fleur		Poisson frais Boulgour aux petits légumes
PRODUIT LAITIER		Fromage ou Laitage		Fromage ou Laitage
DESSERT	Yaourt velouté	Fruit frais		Salade de fruits frais

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

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
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 15/02 au 21/02

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette	Pâté de campagne	Salade verte, fromage ail et fines herbes et croûtons	Blé au thon tomaté
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Escalope de dinde à la crème Pâtes	Mijoté de bœuf Haricots verts	Rôti de porc à la dijonnaise Riz pilaf	Merlu pané Purée de potiron
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais	Beignet	Milk shake aux fruits rouges	Fruit frais

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

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
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 22/02 au 28/02

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE				
PLAT CHAUD ET GARNITURES				
PRODUIT LAITIER				
DESSERT				

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

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
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.