

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).

Rentrée scolaire

Repas végétarien



	mardi 02 septembre	jeudi 04 septembre	vendredi 05 septembre
fêtons les Gilles	fêtons les Ingrid	fêtons les Rosalie	fêtons les Raïssa
lundi 01 septembre fêtons les Gilles OU OU		Concombres, Vinaigrette	Salade de riz aux poivrons, Vinaigrette
ου	ΟU	OU	OU
		Salade de pois chiches, oignons rouges, tomates et coriandre	Oeuf dur mayonnaise
		Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes	Bolognaise
	OU	OU	OU
X D D D D D D D D D D D D D D D D D D D		Gratiné de la mer au colin MSC	Dos de colin MSC, Sauce à la crème
		Frites	Petits pois au oignons
		Carottes braisées	Pates BIO Bio
		Mimolette	Brie
		Clafoutis	Yaourt aux fruits mixées
		Fruit de saison	Fruit de saison
		Salade de fruits du chef	Pot de glace

<u>Légende :</u>

Produits Bio Bio

Produits Labellisés 🧖

Cuisiné Maison

Produit Local







Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.









Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

REPAS VEGETARIEN



1	lundi 08 septembre	mardi 09 septembre	jeudi 11 septembre	vendredi 12 septembre
H	fêtons les Nativité	fêtons les Alain	fêtons les Adelphe	fêtons les Apollinaire
, ,	Mousse de foie, Cornichons	Salade de coquillettes HVE, tomates, maïs, Vinaigrette	Pastèque	Taboulé (semoule HVE)
	ou	ou	ου	ου
46.	Carottes rapées	Radis beurre	Céleri rave en rémoulade	Crêpe au fromage
1	Sauté de poulet aux olives	Rôti de porc, Jus lié viande	Bolognaise aux pois chiches et curry	Boulette de veau sauce colombo
6	ou	ου	OU	ου
	Colin MSC façon carbonara	Omelette aux champignons de Paris	Sauce aux 3 fromages	Colombo de colin MSC
1	Haricots beurre persillés	Cœur de blé BIO	Coquillettes HVE	Poêlée de courgettes et d'aubergines
	Semoule HVE	Poivrons braisés	Brocolis aux oignons	Riz pilaf
	Gouda	Bleu	Saint Paulin	Fromage blanc sucré
	Fromage blanc à la confiture de fraises	Yaourt aromatise	Quatre quart du chef	Creme dessert chocolat
	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
	Compote de pommes BIO du chef	lle flottante du chef	Creme dessert vanille	Cocktail de fruits

<u>Légende :</u>

Produits Bio Bo

















Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

REPAS VEGETARIEN



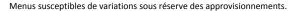
	lundi 15 septembre	mardi 16 septembre	jeudi 18 septembre	vendredi 19 septembre
Ţ	fêtons les Roland	fêtons les Edith fêtons les Nadège		fêtons les Emilie
	Melon	Saucisson à l'ail, Cornichons	Tomates, Vinaigrette	Bâtonnets de concombres, Sauce fromage blanc ciboulette
	OU	OU	OU	OU
	Houmous maison et ses croutons	Betteraves, Vinaigrette	Carottes HVE à l'orientale	Salade de haricots
1	Pilon de poulet roti mariné	Lasagne de boeuf	Bœuf façon bourguignon	Boulette agneau, sauce curry coco
1	ou	OU	OU	OU
	Filet de colin MSC, quartier de citron	Lasagne de poisson	Marmite du pêcheur	Carbonara de saumon MSC
~	Ratatouille	Haricot vert	Frites	Farfalles HVE
	Boulgour		Choux-fleurs rôti	Aubergines gratinées
	Mimolette	Tomme noire	Yaourt sucré	Brie
	Crème dessert à la vanille	Coupe banane chocolat	Tarte fine aux pommes	Yaourt aromatisé
	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
	Compote de pêches	Mousse aux framboises du chef	Fromage blanc à la cassonade	Crème dessert au caramel

<u>Légende :</u>

Produits Bio Bio



















Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).





REPAS VEGETARIEN



Animation Italie



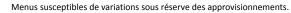
lundi 22 septembre	mardi 23 septembre	jeudi 25 septembre	vendredi 26 septembre
fêtons les Maurice	fêtons les Constant	fêtons les Hermann	fêtons les Côme et Damien
Salade de coquillettes HVE sauce cocktail		Salade de tomates, basilic, vinaigre balsamique	Toast au chèvre
ου	ου	ου	ou
Coleslaw	Carottes rapées	Jambon cru et Melon	Chiffonnade de salade verte et croûtons, Vinaigrette
Saute de dinde	Tajine aux légumes de couscous	Milanaise de volaille	Pilon de poulet en sauce
ou	OU	OU	ου
Omelette fromagere	Boulettes au soja tomate et basilic	Calamar à la napolitaine	Filet de merlu , sauce crevettes
Petits pois au jus	Semoule HVE	Pates , sauce tomate	Haricots plats en persillade
Riz Madras	Légumes couscous	Carottes braisées	Torsade de blé et pois chiches HVE
Cantal AOP	Tomme blanche	Emmental	Yaourt sucré
salade de fruits	lle flottante et crème anglaise	Tiramisu	Liegeois Vanille
Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
Choux à la crème	Compote de pommes et banane du chef	Panna cotta	Prunes

<u>Légende :</u>

Produits Bio Bo



















Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

REPAS VEGETARIEN



	lundi 29 septembre	mardi 30 septembre	jeudi 02 octobre	vendredi 03 octobre
	fêtons les Michel	fêtons les Jérôme	fêtons les Léger	fêtons les Gérard
	Tomates, Vinaigrette	Wrap de thon aux carottes râpées	Salade de pommes de terre, cornichons et persil	Concombre sauce bulgare
	OU	ου	OU	OU
	Choux fleurs à l'échalote	Radis, Beurre	Céleri rave aux pommes	Carottes râpées, Vinaigrette
1	Sauté de porc au curry	Rôti de dinde, Sauce forestière	Steak haché	Escalope de dinde, sauce Dijonnaise
-	OU	ΟU	OU	ου
	Poisson a la bordelaise	Omelette	Poisson panées	Gratiné de la mer, sauce dijonnaise
~	Pommes de terre rotis	Haricots verts à l'étuvé	Frites	Chou fleur rôti à l'ail
	Carottes aux oignons	Pates BIO Bio	Auberdines sautées	Polenta cremeuse
-	Cantal AOP (2)	Mimolette	Yaourt sucré	Buchette de Chèvre
7.14	Pomme cuite caramélisée	Liégeois à la vanille	Pudding	Panna cotta
1	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
	Yaourt aromatisé	Beignet au chocolat	Yaourt Vanille BIO	Fromage blanc aux fruits

<u>Légende :</u>

Produits Bio Bo

















Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

REPAS VEGETARIEN



	lundi 06 octobre	mardi 07 octobre	jeudi 09 octobre	vendredi 10 octobre	
Ų	fêtons les Bruno	fêtons les Serge	fêtons les Denis	fêtons les Ghislain	
	Salade verte à l'emmental, Vinaigrette	Salade de coquillettes HVE sauce cocktail	Tomates au basilic, Vinaigrette	Saucisson sec, Cornichons	
	ΟU	ΟU	OU	ου	
4	Salade de lentilles aux échalotes, Vinaigrette	Carottes râpées, Vinaigrette façon Maltaise	Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge, Vinaigrette	Céleri rave sauce rémoulade	
6	Pilon de poulet rôti mariné, Jus de viande lié aux herbes	Bœuf à la tomate	Steak fromager	Escalope de dinde, Sauce crème	
0	OU	Ου	OU	OU	
	Filet de hoki MSC, Sauce citron	Moussaka de thon aux légumes	Omelette aux champignons de Paris	Colin MSC meunière	
>	Boulgour BIO Bio	Poêlée de courgettes et d'aubergines	Riz pilaf	Gratin choux-fleurs, épinard au cheddar	
100	Brocolis à l'ail	Coeur de blé	Brocolis à l'ail	Pommes de terre au four	
	Brie	Emmental	Kiri	Tomme noire	
	Compote de pommes VER du chef	Salade de fruits	Cake marbré au chocolat du chef	Riz au lait	
	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	
	Liégeois à la vanille	Yaourt aux fruits	Yaourt aromatisé	Creme dessert vanille	

<u>Légende :</u>

Produits Bio Bo











Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).







REPAS VEGETARIEN



Animation Halloween

6	7.0	1
Ŀ	١,	4
V	٠,	

lundi 13 octobre	mardi 14 octobre	jeudi 16 octobre	vendredi 17 octobre
fêtons les Géraud	fêtons les Juste	fêtons les Edwige	fêtons les Baudoin
Crêpe aux champignons	lle flottante et son crémeux à la carotte	Butternut râpée au fromage blanc	Salade de riz, maïs et ciboulette, Vinaigrette
ou	ου	ΟU	ου
Macédoine de légumes à la mayonnaise	Radis, Beurre		Chou chantilly salé au jambon
Steak de veau	Aiguillettes de poulet à la crème de ciboulette	Sauté de dinde facon Osso bucco	Cordon bleu de dinde
OU	ου	OU	OU
Merlu MSC sauce curry	Omelette au cheddar	Filet de hoki MSC, Sauce au citron	Poisson pané
Riz pilaf	Semoule BIO Bio	Poelées de choux rouge et choux blanc	Haricots verts à l'étuvé
Choux-fleurs rôtis au paprika	Potimarron rôti	Spaghettis sanguinolent	Frites
Vache qui rit	Saint Paulin	Yaourt sucré	Brie
Taboulé HVE pomme, poire et amande torréfiée	Flan au caramel	Muffin Betty'choc	Assortiments de yaourts
Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
Yaourt aromatisé	Banane BIO au chocolat	Liégeois à la vanille	

RESTAURANT COLLEGE CHEVREUL BLANCARDE

<u>Légende</u>:

Recettes des Rencontres du Goût : Menu inversé

Produits Bio Bio

Produits Labellisés 🧖















Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Siège social : 384 rue du Général de