

REPAS VEGETARIEN

lundi 24 février	mardi 25 février	jeudi 27 février	vendredi 28 février
fêtons les Modeste	fêtons les Roméo	fêtons les Honorine	fêtons les Romain
COESLAW	CELERI REMOULADE	CAROTTES RAPEES	CHIFFONADE DE LAITUE VINAIGRETTE
FRIAND AU FROMAGE	SALADE DE POIS CHICHE	JAMBON & CORNICHON	SALADE DE POMMES DE TERRE AUX CORNICHONS
SAUCE CARBONARA	OMELETTE AU FROMAGE	STEAK DE VEAU	ROTI DE PORC AU JUS
COLIN EN SAUCE	DAHL DE LENTILLES CORAIL AUX FRUITS SECS	BLANQUETTE DE POISSON MSC 	QUENELLES DE POISSON GRATINEES AU CHEDDAR
PATES	GRATIN DE CHOU FLEUR	POMME DE TERRE AU FOUR 	NAVETS GLACES
CAROTTES SAUTEES	RIZ BIO 	BROCOLIS SAUTE	SEMOULE BIO SAUCE TOMATE 
YAOURT SUCRE	TOMME NOIRE	CAMEMBERT BIO 	BUCHE MI CHEVRE
FRUIT DE SAISON	COMPOTE POMME BANANE	GATEAU AU YAOURT DU CHEF 	LIEGEOIS AU CHOCOLAT
POIRE AU SIROP	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON

Légende :

Produits Bio 

Produits Labellisés 

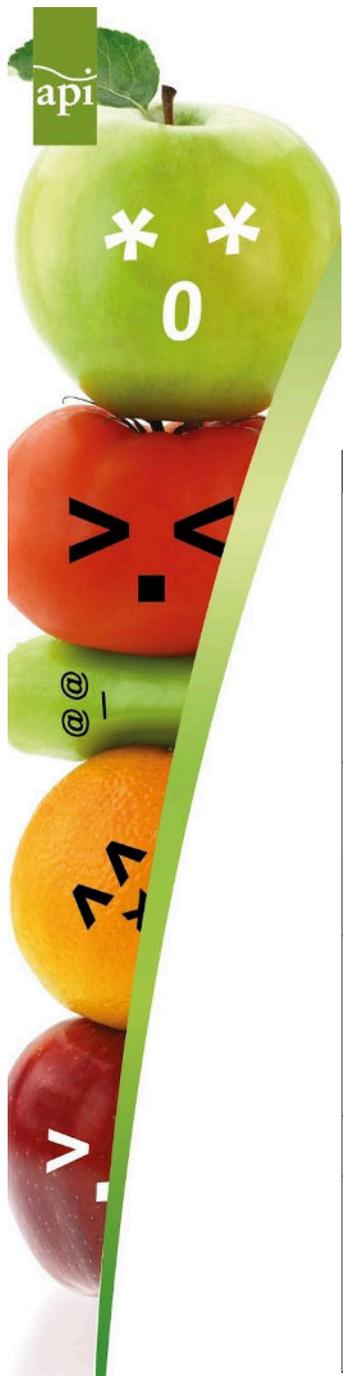
Produit Local 

Cuisiné Maison 

Dessert Maison 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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



RESTAURANT ELEMENTAIRE CHEVREUL BLANCARDE



Mardi gras



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).

lundi 03 mars	mardi 04 mars	jeudi 06 mars	vendredi 07 mars
fêtons les Ch.le Bon	fêtons les Guérolé	fêtons les Olive	fêtons les Colette
BETTERAVES BIO A LA VINAIGRETTE 	PAMPLEMOUSSE	PATE DE CAMPAGNE	CELERI REMOULADE
PIZZA FROMAGE	SALADE HARICOTS ROUGES AUX OIGNONS	CAROTTES CUITE VINAIGRETTE A L'ORANGE	SALADE D'ENDIVES
BOULETTES A L'AGNEAU SAUCE NAPOLITAINE	PILON DE POULET MARINE	CHEESE BURGER MAISON	PASTASOTTO BROCOLI GORGONZOLA
FILET DE COLIN SAUCE CITRONE MSC 	GRATIN DE POISSON (COLIN, CREVETTES ET MOULE)	FISH AND CHIPS	GALETTE D'HARICOT ROUGE AU PARMESAN
COEUR DE BLE BIO 	PETITS POIS AUX OIGNONS	FRITES	COQUILLETTE BIO 
BROCOLIS	RIZ MADRAS	SALADE VERTE	FONDUE DE POIREAUX A LA CREME
CAMEMEBRT BIO 	MIMOLETTE	MAROILLES	YAOURT SUCRE
YAOURT AUX FRUITS	BEIGNET	PETIT POT DE GLACE	COMPOTE POMME CANNELLE
FRUITS DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON



REPAS VEGETARIEN

Légende :

Produits Bio 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Cuisiné Maison 

Dessert Maison 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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