











# RESTAURANT ELEMENTAIRE CHEVREUL BLANCARDE

 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).

## 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.








## Mardi gras



## REPAS VEGETARIEN



| 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  |

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.