



RESTAURANT COLLEGE 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).

Galette des Rois

Repas végétarien



DÉJEUNER			
lundi 06 janvier fêtons les Epiphanie	mardi 07 janvier fêtons les Raymond	jeudi 09 janvier fêtons les Alix	vendredi 10 janvier fêtons les Guillaume
CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	SALADE DE LENTILLES COLESLAW	SALADE DE RIZ, MAIS ET POIVRONS	MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE
OEUF DUR MAYONNAISE	COLESLAW	STEAk HACHE	TRANCHE DE JAMBON BLANC SAUCE TOMATE
CHILI SIN CARNE	COULIN MSC MEUNIERE	GRATIN DE CHOU FLEUR	FILET DE MERLU MSC SAUCE CITRON
OMELETTE AU FROMAGE	GRATIN DE CHOU FLEUR	Frites FRAICHES	FONDUE DE POIREAUX
RIZ IGP PILAF	GRATIN DE CHOU FLEUR	YAOURT NATURE SUCRE	COEUR DE BLE
HARICOTS VERTS BIO A L'AIL	Frites FRAICHES	GALETTE DES ROIS	BRIE
TOMME NOIRE	YAOURT NATURE SUCRE	FRUIT DE SAISON	YAOURT AUX FRUITS
DONUT'S	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC A LA CONFUTURE	LIEGEOIS VANILLE
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON



Cuisiné Maison



Dessert Maison

Légende :

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnement.

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 COLLEGE 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 végétarien

lundi 13 janvier fêtons les Yvette	mardi 14 janvier fêtons les Nina	jeudi 16 janvier fêtons les Marcel	vendredi 17 janvier fêtons les Roseline
SAUCISSON A L'AIL	SALADE DE POMME DE TERRE SALADE VERTE AUX CROUTONS	CAROTTES RAPEES CREPE AU FROMAGE	SALADE DE COQUILLETES BIO SAUCE COCKTAIL
EMINCE DE CHOU CHINOIS VINAIGRETTE THAI	ROTI DE DINDE AU JUS	SAUCE BOLOGNAISE VEGE	BOULETTE DE BOEUF AU CURRY
SAUTE DE POULET SAUCE FORESTIERE	OMELETTE AU FROMAGE	SAUCE FROMAGERE	FILET DE COLIN MSC, SAUCE ESTRAGON
FILET DE COLIN MSC SAUCE ECHALOTTE	BOULGOUR BIO A LA TOMATE	GNOCCHI	CAROTTE GLACEE
RIZ DE CAMARGUE IGP	TOMBEE DE CHOU VERT	POTIMARRON ROTI	SEMIOULE BIO
EPINARDS A LA CREME	CAMEMBERT	SAINT PAULIN	FROMAGE BLANC SUCRE
GOUDA	YAOURT AUX FRUITS	CAKE VANILLE DU CHEF	COMPOTE DE FRUITS
FLAN NAPPE CARAMEL	POIRE ROTIE AU CHOCOLAT	YAOURT BIO	CREME DESSERT CHOCOLAT
FROMAGE BLANC BIO AUX SPECULOOS	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON
FRUIT DE SAISON			

DÉJEUNER

Légende :

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.

Produits Bio
 Produits Labelisés
 Cuisiné Maison
 Produit Local
 Dessert Maison

api


CHEVREUIL
BLANCARDE
COLLÈGE

RESTAURANT COLLEGE CHEVREUIL BLANCARDE

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (viols viande ovine).
Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

REPAS VEGETARIEN



DÉJEUNER				
lundi 20 janvier fêtons les Sébastien	mardi 21 janvier fêtons les Agnès	jeudi 23 janvier fêtons les Barnard	vendredi 24 janvier fêtons les Fr. de Sales	
SALADE VERTE AU FROMAGE BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	CELERI REMOULADE PATE DE CAMPAGNE	CAROTTES RAPEES SALADE DE POIS CHICHES	SALADE DE RIZ IGP ET HARICOTS VERTS	
RIZ AUX CHAMPIGNONS ET PARMESAN AOP FACON RISOTTO	AIGUILLETTE DE POULET FILET DE HOKI MSC SAUCE SUPREME	SAUTÉ DE BOEUF A L'INDIENNE FILET DE LIEU MSC ET SON QUARTIER DE CITRON	SAUCE CARBONARA GRATIN DE MERLU MSC	
OMELETTE AUX HERBES	QUINOA BIO BROCOLIS SAUTEES	FRITES FRAICHES SALADE VERTE	PENNE BIO EPINARD A LA CREME	
RIZ IGP PILAF	TOMME NOIRE CREME DESSERT VANILLE	FROMAGE BLANC SUCRE GATEAU MARBRE	FRUIT DE SAISON COUPE BANANE AU CHOCOLAT	
PETITS POIS AU JUS	COMPOTE POMME FRUIT DE SAISON	SALADE DE FRUIT DU CHEF FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON COUPE BANANE AU CHOCOLAT	
MIMOLETTE COUPE BANANE AU CHOCOLAT FLAN CARAMEL FRUIT DE SAISON			FRUIT DE SAISON COUPE BANANE AU CHOCOLAT YAOURT AUX FRUITS	

Légende :

Produits Bio 

Produits Labelisés 
Cuisiné Maison 

Produit local 
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 COLLEGE CHEVREUL BLANCARDE

**Sauveurs
Chinoises**

NOUVEL AN CHINOIS

 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).

DÉJEUNER				
lundi 27 janvier fêtons les Angèle	mardi 28 janvier fêtons les Th. d'Aquin	jeudi 30 janvier fêtons Les Martine	vendredi 31 janvier fêtons les Marcelle	
MACEDOINE DE LEGUMES	SALADE DE LENTILLES	NEMS	OEUF DUR MAYONNAISE	
SEGMENTS DE PAMPLEMOUSSE	SALADE VERTE AUX DES DE MIMOLETTE	SALADE CHINOISE AUX CREVETTES	CAROTTES RAPEES AU CITRON	
SAUTE DE DINDE FACON BLANQUETTE	CROUSTI AU FROMAGE	POULET FACON IMPERIAL	PARMENTIER DE BOEUF	
OMELETTE FROMAGERE	QUENELLE SAUCE TOMATE	HOKI MSC SAUCE AIGRE DOUCE	PARMENTIER DE POISSON	
NAVETS GLACES	GRATIN DE CHOU FLEUR	RIZ BASMATI BIO	SALADE VERTE	
MELANGES GOURMANDS	TORTIS BIO	POELEES CHINOISE	***	
CANTAL AOP	TOMME BLANCHE	YAOURT NATURE SUCRE	EMMENTAL	
FLAN AU CARAMEL	ECLAIR CHOCOLAT	ROCHET COCO	PETIT SUISSE AUX FRUITS	
COMPOTE DE POMME	LIEGOIS VANILLE	LITCHIS	CREME DESSERT CHOCOLAT	
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	

Légende :

Produits Bio 

Produits Labellisés 

Cuisiné Maison 

Produit Local 

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 COLLEGE 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).



CHANDELEUR



DÉJEUNER					
lundi 03 février	fétons les Blaise	mardi 04 février	fétons les Gaston	jeudi 06 février	fétons les Eugénie
TABOULE D'HIVER	SALADE VERTE, VINAIGRETTE	CREPE AU FROMAGE	COLESLAW PURPLE		
POTAGE DE LEGUMES	ROSETTES CORNICHONS	EMINCE DE CHAMPIGNONS, SAUCE A LA CREME	SALADE DE POIS CHICHES		
TARTIFLETTE	BOEUF FACON BOURGUIGNON	CHILI DE BUTTERNUT, CAROTTES, HARICOTS ROUGES	PILON DE POULET EN SAUCE		
FILET DE COLIN MSC SAUCE NANTUA	POISSON A LA BORDELAISE	QUICHE AUX LEGUMES	FILET DE LIEU NOIR MSC EN SAUCE		
BROCOLIS A L'AIL	CAROTTES AUX OIGNONS	RIZ BASMATI BIO	COEUR DE BLE		
POMME DE TERRE VAPEUR	COQUILLETES BIO	SALADE VERTE	FONDUE DE POIREAUX A LA CREME		
CANTAL AOP	MIMOLETTE	YAOURT NATURE SUCRE	KIRI		
COMPOTE DE POMME	CREME DESSERT VANILLE	CREPE AU SUCRE	ASSORTIMENT DE YAOURTS		
YAOURT AUX FRUIT	SALADE DE FRUIT	YAOURT AROMATISE	ASSORTIMENT DE DESSERT		
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON		

Légende :

Produits Bio

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Cuisiné Maison

Dessert Maison

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.