



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



| 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 | STEAK HACHE | TRANCHÉ DE JAMBON BLANC SAUCE TOMATE | FILET DE MERLU MSC SAUCE CITRON |
| CHILI SIN CARNE | COLIN MSC MEUNIÈRE | FONDUE DE POIREAUX | COEUR DE BLE |
| OMELETTE AU FROMAGE | GRATIN DE CHOU FLEUR | YAOURT AUX FRUITS | LIEGEOIS VANILLE |
| RIZ IGP PILAF | Frites Fraîches | FRUIT DE SAISON | FRUIT DE SAISON |
| HARICOTS VERTS BIO A L'AIL | YAOURT NATURE SUCRE | FROMAGE BLANC A LA CONFITURE | |
| TOMME NOIRE | GALETTE DES ROIS | | |
| DONUT'S | | | |
| FRUIT DE SAISON | | | |

DÉJEUNER

Légende :



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 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

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 | mardi 21 janvier | jeudi 23 janvier | vendredi 24 janvier | |
| fêtons les Sébastien | fêtons les Agnès | fêtons les Barnard | 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 | SALADE DE RIZ IGP ET HARICOTS VERTS | |
| OMELETTE AUX HERBES | QUINOA BIO BROCOLIS SAUTEES | FRITES FRAICHES SALADE VERTE | GRATIN DE MERLU MSC | |
| RIZ IGP PILAF | TOMME NOIRE CREME DESSERT VANILLE | FROMAGE BLANC SUCRE GATEAU MARBRE | PENNE BIO | |
| PETITS POIS AU JUS | COMPOTE POMME FRUIT DE SAISON | SALADE DE FRUIT DU CHEF FRUIT DE SAISON | EPINARD A LA CREME | |
| MIMOLETTE COUPE BANANE AU CHOCOLAT | | | BRIE | |
| FLAN CARAMEL | | | FRUIT DE SAISON | |
| FRUIT DE SAISON | | | COUPE BANANE AU CHOCOLAT | |
| | | | YAOURT AUX FRUITS | |

Légende :

Produits Bio

Produits Labelisés
 Cuisine 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).

Repas Végétarien



| 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 | mardi 04 février | jeudi 06 février | vendredi 07 février | |
| fêtons les Blaise | fêtons les Veronique | fêtons les Gaston | fêtons 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.