



CHEVREUL
BLANCARDE
ÉCOLE

RESTAURANT MATERNELLE 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	mardi 07 janvier	jeudi 09 janvier	vendredi 10 janvier
fêtons les Epiphanie	fêtons les Raymond	fêtons les Alix	fêtons les Guillaume
CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	SALADE DE LENTILLES	SALADE DE RIZ, MAIS ET POIVRONS	
CHILI SIN CARNE	STEAK HACHE	TRANCHE DE JAMBON BLANC SAUCE TOMATE	
OMELETTE AU FROMAGE	COLIN MSC MEUNIERE	FILET DE MERLU MSC SAUCE CITRON	
HARICOTS VERTS BIO A L'AIL	GRATIN DE CHOU FLEUR	COEUR DE BLE	
RIZ IGP PILAF	Frites FRAICHES	FONDUE DE POIREAUX	
TOMME NOIRE	YAOURT NATURE SUCRE	BRIE	
DONUTS	GALETTE DES ROIS	FRUIT DE SAISON	

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Cuisine Maison

Produit Local

Dessert Maison

Légende :



RESTAURANT MATERNELLE 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	mardi 14 janvier	jeudi 16 janvier	vendredi 17 janvier
fêtons les Yvette	fêtons les Nina	fêtons les Marcel	fêtons les Roseline
SAUCEISSON A L'AIL	SALADE DE POMME DE TERRE	CAROTTES RAPEES	SALADE DE COQUILLETES BIO SAUCE COCKTAIL
SAUTE DE POULET SAUCE FORESTIERE	ROTI DE DINDE AU JUS	SAUCE BOLOGNAISE VEGE	BOULETTE DE BOEUF AU CURRY
FILET DE COLIN MSC SAUCE ECHALOTTE	OMELETTE NATURE	PARMENTIER DE LENTILLE A LA TOMATE	FILET DE COLIN MSC , SAUCE AU CITRON
EPINARDS A LA CREME	TOMBEE DE CHOU VERT	GNOCCHI	CAROTTE GLACEE
RIZ DE CAMARGUE IGP	BOULGOUR BIO A LA TOMATE	POTIMARRON ROTI	SEMIOULE BIO
GOUDA	CAMEMBERT	SAINT PAULIN	FROMAGE BLANC SUCRE
FLAN NAPPE CARAMEL	YAOURT AUX FRUITS	CAKE VANILLE DU CHEF	FRUIT DE SAISON

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Cuisine 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 MATERNELLE 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 20 janvier fétons les Sébastien	mardi 21 janvier fétons les Agnès	jeudi 23 janvier fétons les Barnard	vendredi 24 janvier fétons les Fr. de Sales
SALADE VERTE AU FROMAGE	CELERI REMOULADE	CAROTTES RAPEES	SALADE DE RIZ IGP ET HARICOTS VERTS 
OMELETTE AUX HERBES	AIGUILLETTE DE POULET	SAUTÉ DE BOEUF A L'INDIENNE	SAUCE CARBONARA
RIZ AUX CHAMPIGNONS ET PARMESAN AOP FACON RISOTTO	FILET DE HOKI MSC SAUCE SUPREME 	FILET DE LIEU MSC ET SON QUARTIER DE CITRON 	GRATIN DE MERLU MSC
**	BROCOLIS SAUTEES	FRITES FRAICHES 	EPINARD A LA CREME
PETITS POIS AU JUS	QUINOA BIO 	CAROTTES AU CUMIN	PENNE BIO 
MIMOLETTE	TOMME NOIRE	FROMAGE BLANC SUCRE	BRIE
COUPE BANANE AU CHOCOLAT	CREME DESSERT VANILLE	GATEAU MARBRE	FRUIT DE SAISON

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

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 MATERNELLE 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

lundi 03 février		mardi 04 février		jeudi 06 février		vendredi 07 février	
fêtons les Blaise		fêtons les Veronique		fêtons les Gaston		fêtons les Eugénie	
POTAGE DE LEGUMES		SALADE VERTE, VINAIGRETTE		CREPE AU FROMAGE		COLESLAW PURPLE	
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	
POMME DE TERRE VAPEUR		COQUILLETTES BIO		SALADE VERTE		FONDUE DE POIREAUX A LA CREME	
BROCOLIS A L'AIL		CAROTTES AUX OIGNONS		RIZ BASMATI BIO		COEUR DE BLE	
CANTAL AOP		MIMOLETTE		YAOURT NATURE SUCRE		KIRI	
COMPOTE DE POMME		CREME DESSERT VANILLE		CREPE AU SUCRE		ASSORTIMENT DE YAOURTS	

Légende :

 Produits Bio

 Produits Pêche durable

 Produits Labellisés

 Produit Local

 Cuisine 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.