

RESTAURANT COLLEGE CHEVREUIL BLANCARDRE

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 04 novembre fêtons les Charles	mardi 05 novembre fêtons les Sylvie	jeudi 07 novembre fêtons les Carine	vendredi 08 novembre fêtons les Geoffroy
BETTERAVE VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	SALADE DE POIS CHICHES	SALADE DE RIZ, MAIS ET POIVRONS
ENDIVES AUX POMMES	FRIAND AU FROMAGE	OEUF MAYONNAISE	MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE
CARBONARA	CHAMPIGNONS ET HARICOTS ROUGES FACON STROGONOFF	CORDON BLEU SAUCE NAPOLITAINE	SAUCISSE DE FRANCFORT
DOS DE COLIN MSC SAUCE CREME	OMELETTE AUX HERBES	COLIN MSC MEUNIERE	FILET DE MERLU MSC SAUCE CITRON
MACARONIS	RIZ CREOLE	CAROTTES BRAISEES	FONDUE DE POIREAUX
PETITS POIS AUX OIGNONS	BUTTERNUT ROTI	Frites Fraiches	BOULGOUR
YAOURT NATURE SUCRE	TOMME NOIRE	MIMOLETTE	BRIE
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	SALADE DE FRUITS DU CHEF	YAOURT AUX FRUITS
CREME DESSERT VANILLE	YAOURT AROMATISE	FROMAGE BLANC A LA CONFUTURE	LIEGEOIS VANILLE
CREME VANILLE	DONUTS	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON



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.



Dessert Maison



RESTAURANT COLLEGE CHEVREUIL 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).

Armistice 1918

Repas végétarien

lundi 11 novembre	mardi 12 novembre	jeudi 14 novembre	vendredi 15 novembre
fêtons les Armistice 1918	fêtons les Christian	fêtons les Sidoine	fêtons les Albert
SALADE MEXICAINE	SALADE DE TOMATES	SALADE DE TOMATES	CHAMPIGNONS AUX HERBES
CREPES AU FROMAGE	SALADE DE CHOUX FLEURS	SALADE DE CHOUX FLEURS	MOUSSE DE FOIE
STEAK HACHE DE BOEUF	QUENELLE SAUCE GARGANTUA	QUENELLE SAUCE GARGANTUA	JAMBALAYA AUX SAUCISSE
FERIE	OEUPS BROUILLES CREMEUX A LA CIBOULETTE	PARMENTIER DE LENTILLE A LA TOMATE	FILET DE COLIN MSC, SAUCE AU CITRON
	COQUILLETTE	POELES DE LEGUMES	BROCOLIS
	HARICOTS BEURRE PERSILLES	ECRASE DE POMME DE TERRE	RIZ PILAF
	EMMENTAL	SAINT PAULIN	FROMAGE BLANC SUCRE
	YAOURT AUX FRUITS	CAKE VANILLE DU CHEF	CREME DESSERT CHOCOLAT
	PANNA COTTA COULIS EXOTIQUE	LIEGEOIS CHOCOLAT	CREME DESSERT CHOCOLAT
	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON



Legende :

- Produits Bio
- Produits Labellisés
- Cuisine Maison
- Produit Local
- Dessert Maison

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 CHEVREUIL BLANCARDRE



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 18 novembre fêtons les Aude		mardi 19 novembre fêtons les Tanguy		jeudi 21 novembre fêtons les Prés. de Marie		vendredi 22 novembre fêtons les Cécile	
CREPE AU FROMAGE	SALADE VERTE A L'EMMENTAL, VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES, VINAIGRETTE	SALADE DE RIZ, MAIS ET THON, VINAIGRETTE	HOUMOUS DU CHEF ET SES TOAST	SAUCISSON A L'AIL	OEUF DUR MAYONNAISE	RADIS NOIR RAPEES
PAELLA VEGETARIENNE	ROTI DE PORC AUX CHAMPIGNONS	ESCALOPE DE DINDE GRILLEE	BOULETTES D'AGNEAU, SAUCE CURRY	QUICHE RICOTTA EPINARDS	FILET DE COLIN MSC SAUCE ESTRAGON	FILET DE HOKI MSC. SAUCE CREVETTES	CARBONARA DE SAUMON
SALADE VERTE	POELEE DE LEGUMES D'HIVER	Frites fraiches	COQUILLETES	POELES DE CAROTTES BIO ET BETTERNUT	Gnocchis au beurre	SALADE VERTE	ENDIVES BRAISEES
MIMOLETTE	TOMME NOIRE	YAOURT NATURE SUCRE	BRIE	COUPE BANANE AU CHOCOLAT	MOUSSE CHOCOLAT	BROWNIE CHOCOLAT NOISETTE	YAOURT AUX FRUIT
FLAN CARAMEL	CREME DESSERT VANILLE	SALADE DE FRUIT DU CHEF	CREME DESSERT CARAMEL	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON



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.



RESTAURANT COLLEGE CHEVREUIL BLANCARDRE

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 à thème Savoie

lundi 25 novembre fêtons les Catherine	mardi 26 novembre fêtons les Delphine	jeudi 28 novembre fêtons les Jacq. de la M.	vendredi 29 novembre fêtons les Saturnin
MACEDOINE DE LEGUMES	SALADE DE LENTILLE	SALADE DE POMMES DE TERRE	OEUF DUR MAYONNAISE
SEGMENTS DE PAMPLEMOUSSE	SALADE VERTE AUX DES DE MIMOLETTE	BETTERAVES ROUGES, VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES AU CITRON
SAUTE DE DINDE FACON BLANQUETTE	TORTELLINIS AU FROMAGE	CROZIFLZTTES AUX REBLOCHONS AOP ET LARDONS	FILET DE POULET EN SAUCE
OMELETTE FROMAGERE	TORTELLINI BOSCONONE AUX EPINARD	FILET DE MERLU MSC SAUCE CREME	GRATIN DE COLIN A LA NORMANDE
POTIMARRON ROTI	EPINARDS A LA CREME	CROZTS BIO A LA CREME	SEMOULE BIO
RIZ CREOLE		HARICOT VERTS BIO A L'AIL	BROCOLIS AUX OIGNONS
CANTAL AOP	EMMENTAL	TOMME BLANCHE	
ECLAIR AU CHOCOLAT	ILE FLOTTANTE	FROMAGE BLANC AROMATISE	CREME DESSERT AU CHOCOLAT
YAOURT AROMATISE	COMPOTE DE POMME DU CHEF	TARTE A LA MYRTILLES	SALADE DE FRUIT DU CHEF
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON



Légende:

- Produits Bio
- 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 COLLEGE CHEVREUIL BLANCCARDE



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 02 décembre	mardi 03 décembre	jeudi 05 décembre	vendredi 06 décembre
fêtons les Viviane	fêtons les François Xavier	fêtons les Gérald	fêtons les Nicolas
TABOULE	SALADE VERTE, VINAIGRETTE	FRIAND AU FROMAGE	CAROTTES RAPEES
BETTERAVES ROUGES, VINAIGRETTE	SALADE DE LENTILLES AUX ECHALOTTES	EMINCE DE CHAMIGNONS, SAUCE A LA CREME	SALADE DE PATES
BOLOGNAISE VEGETARIENNE	BOEUF FACON BOURGUIGNON	JAMBON BLANC	OMELETTE
PASTASOTTO AU BROCCOLIS ET GORGONZOLA AOP	POISSON A LA BORDELAISE	FILET DE HOKI MSC	CALAMAR A LA ROMAINE
PENNE BIO	CAROTTES AUX OIGNONS	EPINARD A LA CREME	RIZ PILAF
	BOULGOUR BIO	YAOURT NATURE SUCRE	PUREE DE POTIRON
CANTAL AOP	MIMOLETTE	TARTE A LA MYRTILLE	CHEVRE
COMPOTE DE POMME DU CHEF	CREME DESSERT VANILLE	COMPOTE DE POMME DU CHEF	FROMAGE BLANC SUCRE A LA CONFITURE
YAOURT AROMATISE	GATEAU AU YAOURT DU CHEF	FRUIT DE SAISON	COUPE BANANE CARAMEL
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON



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 Labellisés 

Cuisine Maison 

Produit Local 

Dessert Maison 

RESTAURANT COLLEGE CHEVREUIL BLANCCARDE



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 09 décembre	mardi 10 décembre	jeudi 12 décembre	vendredi 13 décembre
fêtons les Pierre Fourier	fêtons les Romaric	fêtons les Jeanne F.C.	fêtons les Lucie
OEUFS MIMOSA	BETTERAVE AU MAIS, VINAIGRETTE	SALADE DE POMME DE TERRE, PERSIL ET OIGNONS ROUGE, VINAIGRETTE	PATE DE CAMPAGNE
SALADE VERTE AU DES D'EMMENTAL	SALADE DE PELES AU SURIMI MSC	SALADE DE HARICOT VERTS A L'ECHALOTTES, VINAIGRETTE	SALADE VERTE A L'EMMENTAL
SAUCISSE FUMEE	SAUTE DE BOEUF, SAUCE DIJONNAISE	STEAK VEGETARIEN	ROTI DE PORC, SAUCE FORESTIERE
COLIN MSC MEUNIERE	FILET DE COLIN MSC, SAUCE DIJONNAISE	OMELETTE FROMAGERE	FILET DE SAUMON ROTI, SAUCE CITRON
LENTILLES VERTES	SEMIOULE BIO	BROCOLIS A L'AIL	RIZ PILAF
POELEE DE LEGUMES	CHOUX FLEURS ROTI AU FOUR	TORSADE	FONDUE D'EPINARD A L'AIL
BRIE	GOUDA	YAOURT NATURE SUCRE	TOMME NOIRE
LIEGEOIS VANILLE	POIRE FONDANTE ROTIE AUX SPECULOS	ROULE A LA CONFITURE	YAOURT AROMATISE
COCKTAIL DE FRUITS	YAOURT AUX FRUIT	FLAN CARAMEL	SALADE DE FRUIT DU CHEF
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON



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.



RESTAURANT COLLEGE CHEVREUIL 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 à thème Noël

lundi 16 décembre		mardi 17 décembre		jeudi 19 décembre		vendredi 20 décembre	
fêtons les Alice		fêtons les Gaël		fêtons les Urbain		fêtons les Théophile	
SALADE COMPOSE	CAROTTES RAPEES, VINAIGRETTE	MOUSSE DE FOIE, TOAST					
MACEDOINE DE LEGUMES, VINAIGRETTE	SALADE DE LENTILLES	PANNA COTTA AU SAUMON FUME					
COUSCOUS VEGETARIEN	PASTA PARTY BOLOGNAISE	SUPREME DE POULET, SAUCE MARRON					
QUICHE FEUILLETEE AU FROMAGE	SAUCE TROIS FROMAGES	FILET DE LIEU MSC. SAUCE AUX CLEMENTINES					
SEMoule BIO	FARFALLE BIO	POMME DUCHESSES					
POTIMARRON ROTI	GRATIN DE BROCOLIS A LA BECHAMEL	HARICOT VERTS A LETUVES					
CHEVRE	SAINT PAULIN	ASSORTIMENTS DE FROMAGES					
YAOURT AROMATISE	FLAN CARAMEL	BUCHE DE NOEL AU CHOCOLAT					
BANANE AU CHOCOLAT ET A L'AMANDE	POIRE FONDANTE AU CHOCOLAT	CLEMENTINE					
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON						



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.

