

# RESTAURANT COLLEGE CHEVREUIL BLANCPARDE

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 04 novembre	marti 05 novembre	jeudi 07 novembre	vendredi 08 novembre
#N/A	#N/A	#N/A	#N/A
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	FILET DE MERLU MSC SAUCE CITRON
DOS DE COLIN MSC SAUCE CREME	OMELETTE AUX HERBES	COLIN MSC MEUNIERE	CHIPOLATA SAUCE AUX HERBES
MACARONIS	RIZ CREOLE	CAROTTES BRAISEES	FONDUE DE POIREAUX
PETITS POIS AUX OIGNONS	BUTTERNUT ROTI	Frites Fraîches	BOULGOUR
BRIE	TOMME NOIRE	MIMOLETTE	BRIE
YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC	PETIT SUISSE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	SALADE DE FRUITS DU CHEF	YAOURT AUX FRUITS
CREME DESSERT VANILLE	YAOURT AROMATISE	SALADE DE FRUITS DU CHEF	FRUIT DE SAISON
CREME VANILLE	DONUT'S	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON

Légende :

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



**Armistice 1918**

# 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).

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



Légende :

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.





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		mardi 19 novembre		jeudi 21 novembre		vendredi 22 novembre	
#N/A		#N/A		#N/A		#N/A	
CREPE AU FROMAGE	SALADE VERTE A L'EMMENTAL, VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES, VINAIGRETTE	SALADE DE RIZ, MAIS ET THON, VINAIGRETTE	POELEES DE CAROTTES BIO ET BETTERNUT	GNOCCHIS AU BEURRE	YAOURT NATURE SUCRE	ENDIVES BRAISEES
HOUMOUS DU CHEF ET SES TOAST	CREPE AU FROMAGE	OEUF DUR MAYONNAISE	RADIS NOIR RAPEES	SALADE VERTE	Frites fraîches	COQUILLETES	BOULETTES D'AGNEAU, SAUCE CURRY
PAELLA VEGETARIENNE	ROTI DE PORC AUX CHAMPIGNONS	ESCALOPE DE DINDE GRILLEE	CARBONARA DE SAUMON	POELEE DE LEGUMES D'HIVER	FILET DE COLIN MSC SAUCE ESTRAGON	FILET DE HOKI MSC, SAUCE CREVETTES	BOULETTES D'AGNEAU, SAUCE CURRY
QUICHE RICOTTA EPINARDS	FILET DE COLIN MSC SAUCE ESTRAGON	FILET DE HOKI MSC, SAUCE CREVETTES	BOULETTES D'AGNEAU, SAUCE CURRY	MIMOLETTE	TOMME NOIRE	BRIE	BOULETTES D'AGNEAU, SAUCE CURRY
COUPE BANANE AU CHOCOLAT	MOUSSE CHOCOLAT	BROWNIE CHOCOLAT NOISETTE	CREME DESSERT CARAMEL	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON

Légende :

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Produits Bio

Produits Labellisés   
Cuisine Maison

Produit Local   
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).



DÉJEUNER			
lundi 25 novembre	mardi 26 novembre	jeudi 28 novembre	vendredi 29 novembre
#N/A	#N/A	#N/A	#N/A
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 BOSCONA AUX EPINARD	FIMET DE MERLU MSC SAUCE CREME	GRATIN DE COLIN A LA NORMANDE
POTMARRON 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 :

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



# RESTAURANT COLLEGE CHEVREUIL BLANC CARDE



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	
#N/A		#N/A		#N/A		#N/A	
TABOULE	SALADE VERTE, VINAIGRETTE	FRIAND AU FROMAGE	CAROTTES RAPEES	BETTERAVES ROUGES, VINAIGRETTE	SALADE DE LENTILLES AUX ECHALOTTES	EMINCE DE CHAMPIGNONS, SAUCE A LA CREME	SALADE DE PATES
BOLOGNAISE VEGETARIENNE	BOEUF FACON BOURGUIGNON	JAMBON BLANC	OMELETTES	PASTASOTTO AU BROCCOLIS ET GORGONZOLA AOP	POISSON A LA BORDELAISE	FILET DE HOKI MSC	CALAMAR A LA ROMAINE
PENNE BIO	CAROTTES AUX OIGNONS	POMME DE TERRE VAPEUR	RIZ PILAF	CANTAL AOP	MIMOLETTE	YAOURT NATURE SUCRE	PUREE DE POTIRON
COMPOTE DE POMME DU CHEF	CREME DESSERT VANILLE	TARTE A LA MYRTILLE	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	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON

### DÉJEUNER



Légende :

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.





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).

## RENCONTRES DU GOUT 2023 - DELICIEUSEMENT BAS CARBONE



C'est bon pour le climat, c'est bon pour moi...



DÉJEUNER			
lundi 09 décembre	mardi 10 décembre	jeudi 12 décembre	vendredi 13 décembre
#N/A	#N/A	#N/A	#N/A
OEUF MIMOSA	BETTERAVE AU MAIS, VINAIGRETTE	SALADE DE POMME DE TERRE, PERSIL ET OIGNONS ROUGE, VINAIGRETTE	PATE DE CAMPAGNE
SALADE VERTE AU DES DEMMENTAL	SALADE DE PELES AU SURIMI MSC	SALADE DE HARICOT VERTS A L'ECHALOTES, VINAIGRETTE	SALADE VERTE A L'EMMENTAL
SAUCISSE FUMEE	<b>SAUTE DE BOEUF, SAUCE DIJONNAISE</b>	STEAK VEGETARIEN	<b>ROTI DE PORC, SAUCE FORESTIERE</b>
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	TORSADÉ	FONDUE D'EPINARD A L'AIL
BRIE	GOUDA	YAOURT NATURE SUCRE	TOMME NOIRE
LIEGOIS VANILLE	<b>POIRE FONDANTE ROTIE AUX SPECULOS</b>	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 : Produits Bio, Produits Labellisés, Cuisiné Maison, Produit Local, 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).



DÉJEUNER			
lundi 16 décembre	mardi 17 décembre	jeudi 19 décembre	vendredi 20 décembre
#N/A	#N/A	#N/A	#N/A
SALADE COMPOSE	CAROTTES RAPEES, VINAIGRETTE	MOUSSE DE FOIE, TOAST	SALADE DE RIZ, MAIS ET CIBOULETTE
MACEDOINE DE LEGUMES, VINAIGRETTE	SALADE DE LENTILLES	PANNA COTTA AU SAUMON FUME	CHIFFONNADE DE SALADE VERTE ET CROUTONS, VINAIGRETTE
COUSCOUS VEGETARIEN	PASTA PARTY BOLOGNAISE	SUPREME DE POULET, SAUCE MARRON	CORDON BLEU DE DINDE SAUCE NAPOLITAINE
QUICHE FEUILLETEE AU FROMAGE	SAUCE TROIS FROMAGES	FILET DE LIEU MSC, SAUCE AUX CLEMENTINES	FILET DE COLIN MSC SAUCE A LANETH
SEMIOULE BIO	FARFALLE BIO	POMME DUCHESSSES	COEUR DE BLE BIO
POTIMARRON ROTI	GRATIN DE BROCOLIS A LA BECHAMEL		CAROTTES VICHY
CHEVRE	SAINT PAULIN	ASSORTIMENTS DE FROMAGES	CAMEMBERT
YAOURT AROMATISE	FLAN CARAMEL	<b>BUCHÉ DE NOËL AU CHOCOLAT</b>	ASSORTIMENT DE YAOURT
BANANE AU CHOCOLAT ET A L'AMANDE	POIRE FONDANTE AU CHOCOLAT	CLEMENTINE	LIEGEOIS CHOCOLAT
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON

Légende:

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Produits Bio

Produits Labellisés

Cuisine Maison

Produit Local

Dessert Maison