

RESTAURANT MATERNELLE CHEVREUIL BLANCCARDE



Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

Bio
Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



Armistice 1918

Repas végétarien



lundi 11 novembre fêtons les Armistice 1918	marti 12 novembre fêtons les Christian	jeudi 14 novembre fêtons les Sidoine	vendredi 15 novembre fêtons les Albert
CREPE AU FROMAGE	SALADE DE TOMATES	MOUSSE DE FOIE	
STEAK HACHE DE BOEUF	QUENELLE SAUCE GARGANTUA	JAMBALAYA AUX SAUCISSE	
OEUFS BROUILLES CREMEUX A LA CIBOULETTE	PARMENTIER DE LENTILLE A LA TOMATE	FILET DE COLIN MSC , SAUCE AU CITRON	
HARICOTS BEURRE PERSILLES	POELES DE LEGUMES	BROCOLIS	
COQUILLETTE	ECRASE DE POMME DE TERRE	RIZ PILAF	
EMMENTAL	SAINT PAULIN	FROMAGE BLANC SUCRE	
YAOURT AUX FRUITS	CAKE VANILLE DU CHEF	CREME DESSERT CHOCOLAT	

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

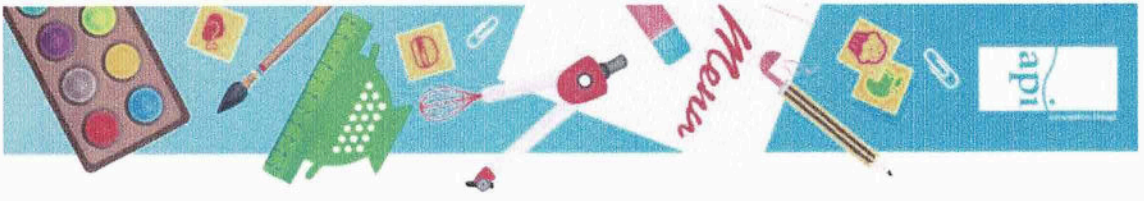
Produits Labellisés

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 MATERNELLE 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



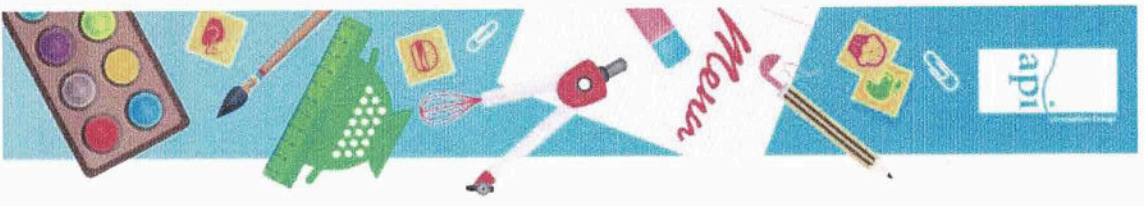
lundi 18 novembre fêtons les Aude		mardi 19 novembre fêtons les Tanguy		jeudi 21 novembre fêtons les Prés. de Marie		vendredi 22 novembre fêtons les Cécile	
CREPE AU FROMAGE	SALADE VERTE A L'EMENTAL, VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES, VINAIGRETTE	SALADE DE RIZ, MAIS ET THON, VINAIGRETTE	QUICHE RICOTTA EPINARDS	ROTI DE PORC AUX CHAMPIGNONS	ESCALOPE DE DINDE GRILLEE	BOULETTES D'AGNEAU, SAUCE CURRY
PAELLA VEGETARIENNE	FILET DE COLIN MSC SAUCE ESTRAGON	FILET DE HOKI MSC, SAUCE CREVETTES	CARBONARA DE SAUMON	**	GNOCCCHIS AU BEURRE	FONDUE DE POIREAUX	ENDIVES BRAISEES
POELEES DE CAROTTES BIO ET BETTERNUT 	POEELEE DE LEGUMES D'HIVER	FONDUE DE POIREAUX	COQUILLETES	MIMOLETTE	TOMME NOIRE	YAOURT NATURE SUCRE	BRIE
COUPE BANANE AU CHOCOLAT	MOUSSE CHOCOLAT	BROWNIE CHOCOLAT NOISETTE	YAOURT AUX FRUIT				

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 MATERNELLE 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).

lundi 25 novembre	mardi 26 novembre	jeudi 28 novembre	vendredi 29 novembre
fêtons les Catherine	fêtons les Delphine	fêtons les Jacq. de la M.	fêtons les Saturnin
Repas Végétarien		Repas à thème Savoie	
MACEDOINE DE LEGUMES	SALADE DE LENTILLE	SALADE DE POMMES DE TERRE	OEUF DUR MAYONNAISE
SAUTE DE DINDE FACON BLANQUETTE	TORTELLINIS AU FROMAGE	CROZIFLZTTES AUX REBLOCHONS AOP ET LARDONS	FILET DE POULET EN SAUCE
OMELETTE FROMAGERE	TORTELLINI BOSCONI AUX EPINARD	FILET DE MERLU MSC SAUCE CREME	GRATIN DE COLIN A LA NORMANDE
RIZ CREOLE	EPINARDS A LA CREME	HARICOT VERTS BIO A L'AIL	BROCOLIS AUX OIGNONS
POTIMARRON ROTI	EMMENTAL	CROZTS BIO A LA CREME	SEMOULE BIO
CANTAL AOP	ILE FLOTTANTE	TOMME BLANCHE	
ECLAIR AU CHOCOLAT		TARTE A LA MYRTILLES	CREME DESSERT AU CHOCOLAT

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

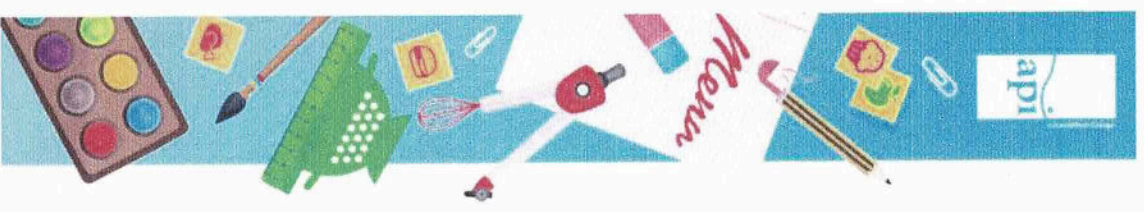
Produit Local

Cuisiné Maison

Dessert Maison

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 MATERNELLE 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 VEGETARIEN



lundi 02 décembre fêtons les Viviane	mardi 03 décembre fêtons les François Xavier	jeudi 05 décembre fêtons les Gérald	vendredi 06 décembre fêtons les Nicolas
BETTERAVES ROUGES, VINAIGRETTE	SALADE VERTE, VINAIGRETTE	FRIAND AU FROMAGE	CAROTTES RAPEES
BOLOGNAISE VEGETARIENNE	BOEUF FACON BOURGUIGNON	JAMBON BLANC	OMELETTE
PASTASOTTO AU BROCOLIS ET GORGONZOLA AOP	POISSON A LA BORDELAISE	FILET DE HOKI MSC	CALAMAR A LA ROMAINE
PENNE BIO	BOULGOUR BIO	EPINARD A LA CREME	PUREE DE POTIRON
CANTAL AOP	CAROTTES AUX OIGNONS	Frites Fraîches	RIZ PILAF
COMPOTE DE POMME DU CHEF	MIMOLETTE	YAOURT NATURE SUCRE	CHEVRE
	CREME DESSERT VANILLE	TARTE A LA MYRTILLE	FROMAGE BLANC SUCRE A LA CONFITURE

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

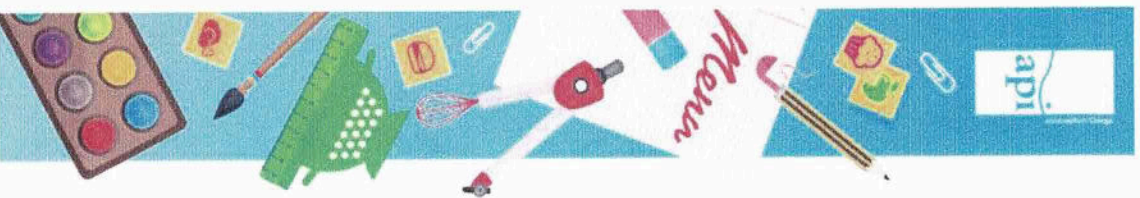
Produits Labellisés

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 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 végétarien



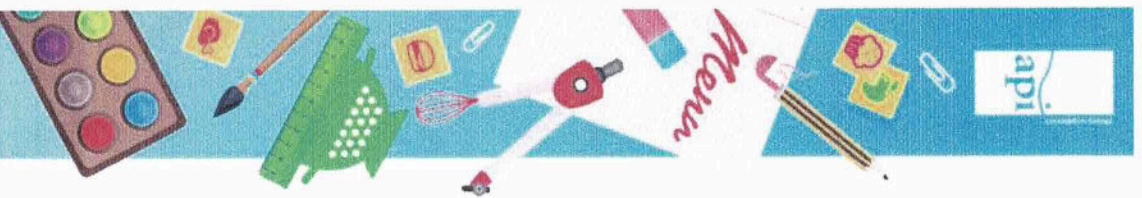
lundi 09 décembre	mardi 10 décembre	jeudi 12 décembre	vendredi 13 décembre
fêtons les Pierre Fourier	fêtons les Romaric	fêtons les Jeanne F.C.	fêtons les Lucie
OEUFS MIMOSA	BETTERAVE AU MAIS, VINAIGRETTE	SALADE DE POMME DE TERRE, PERSIL ET OIGNONS ROUGE, VINAIGRETTE	PATE DE CAMPAGNE
SAUCISSE FUMEE	SAUTE 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
POELEE DE LEGUMES	SEMIOLE BIO	TORSADE	FONDUE D'EPINARD A L'AIL
LENTILLES VERTES	CHOUX FLEURS ROTI AU FOUR	BROCOLIS A L'AIL	RIZ PILAF
BRIE	GOUDA	YAOURT NATURE SUCRE	TOMME NOIRE
LIEGEOIS VANILLE	POIRE FONDANTE ROTIE AUX SPECULOS	ROULE A LA CONFITURE	YAOURT AROMATISE

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 MATERNELLE 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 végétarien



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	
COUSCOUS VEGETARIEN	PASTA PARTY BOLOGNAISE	SUPREME DE POULET, SAUCE MARRON	
QUICHE FEUILLETEE AU FROMAGE	SAUCE TROIS FROMAGES	FILET DE LIEU MSC, SAUCE AUX CLEMENTINES	
POTIMARRON ROTI	FARFALLE BIO	POMME DUCHESSES	
SEMIOLE BIO	GRATIN DE BROCOLIS A LA BECHAMEL	HARICOT VERTS A L'ETUVES	
CHEVRE	SAINT PAULIN	ASSORTIMENTS DE FROMAGES	
YAOURT AROMATISE	FLAN CARAMEL	BUCHE DE NOEL AU CHOCOLAT	

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.

