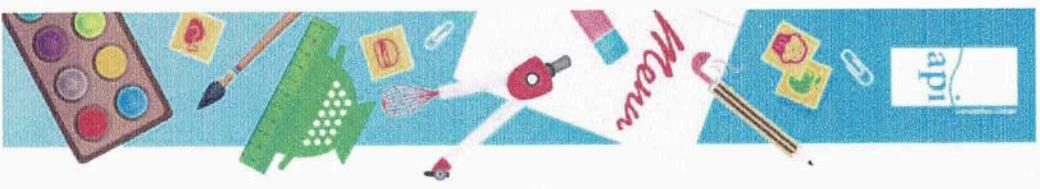




RESTAURANT MATERNELLE CHEVREUIL BLANCARDE

 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 04 novembre	mardi 05 novembre	jeudi 07 novembre	vendredi 08 novembre
#N/A	#N/A	#N/A	#N/A
BETTERAVE VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	OEUF MAYONNAISE	SALADE DE RIZ, MAIS ET POIVRONS
CARBONARA	CHAMPIGNONS ET HARICOTS ROUGES FACON STROGONOFF	CORDON BLEU SAUCE NAPOLITAINE	FILET DE MERLU MSC SAUCE CITRON
MACARONIS	RIZ CREOLE	FRITES FRAICHES	FONDUE DE POIREAUX
BRIE	TOMME NOIRE	MIMOLETTE	BRIE
CREME VANILLE	DONUT'S	SALADE DE FRUITS DU CHEF	YAOURT AUX FRUITS

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 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).

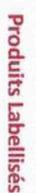


Armistice 1918



lundi 11 novembre	mardi 12 novembre	jeudi 14 novembre	vendredi 15 novembre
#N/A	#N/A	#N/A	#N/A
CREPE AU FROMAGE	STEAk HACHE DE BOEUF	SALADE DE TOMATES	MOUSSE DE FOIE
	COQUILLETTE	QUANELLE SAUCE GARGANTUA	JAMBALAYA AUX SAUCISSE
	EMMENTAL	ECRASE DE POMME DE TERRE	RIZ PILAF
	YAOURT AUX FRUITS	SAINT PAULIN	FROMAGE BLANC SUCRE
		CAKE VANILLE DU CHEF	CREME DESSERT 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 géant.



RESTAURANT MATERNELLE CHEVREUIL BLANCARCE



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
QUICHE RICOTTA EPINARDS	ROTI DE PORC AUX CHAMPIGNONS	ESCALOPE DE DINDE GRILLEE	BOULETTES D'AGNEAU, SAUCE CURRY
POELEES DE CAROTTES BIO ET BETTERNUT	POELEE DE LEGUMES D'HIVER	SALADE VERTE	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 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 Végétarien



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
SAUTE DE DINDE FACON BLANQUETTE	TORTELLINIS AU FROMAGE	CROZIFLTTES AUX REBLONCHONS AOP ET LARDONS	FILET DE POULET EN SAUCE
POTIMARRON ROTI	EPINARDS A LA CREME	CROZTS BIO A LA CREME	SEMOULE BIO
CANTAL AOP	EMMENTAL	TOMME BLANCHE	
ECLAIR AU CHOCOLAT	ILE FLOTTANTE	FROMAGE BLANC AROMATISE	CREME DESSERT AU CHOCOLAT

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 VEGETARIEN



lundi 02 décembre	mardi 03 décembre	jeudi 05 décembre	vendredi 06 décembre
#N/A	#N/A	#N/A	#N/A
BETTERAVES ROUGES, VINAIGRETTE	SALADE VERTE, VINAIGRETTE	FRIAND AU FROMAGE	CAROTTES RAPEES
BOLOGNAISE VEGETARIENNE	BOEUF FACON BOURGUIGNON	JAMBON BLANC	OMELETTES
PENNE BIO	CAROTTES AUX OIGNONS	FRITES FRAICHES	RIZ PILAF
CANTAL AOP	MIMOLETTE	YAOURT NATURE SUCRE	CHEVRE
COMPOTE DE POMME DU CHEF	CREME DESSERT VANILLE	TARTE A LA MYRTILLE	FROMAGE BLANC SUCRE A LA CONFITURE

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Cuisiné Maison

Produit Local

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



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



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 - DÉLICIEUSEMENT BAS CARBONE

lundi 09 décembre	mardi 10 décembre	jeudi 12 décembre	vendredi 13 décembre
#N/A	#N/A	#N/A	#N/A
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
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

Produits Bio

Produits Pêche durable

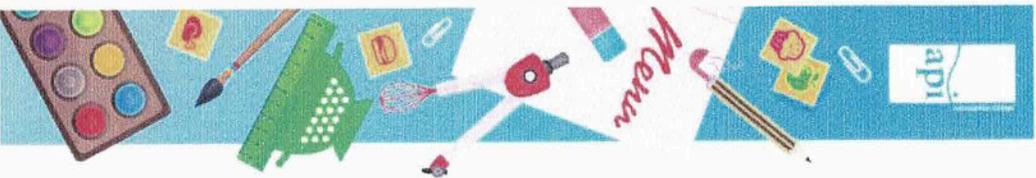
Produits Labellisés

Produit Local

Cuisiné Maison

Dessert Maison

Légende:



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.



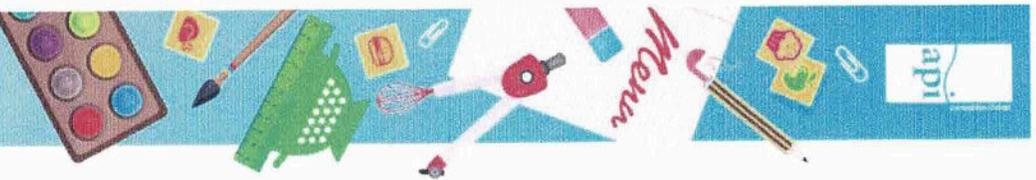
RESTAURANT MATERNELLE CHEVREUIL BLANCARDE



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 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
COUSCOUS VEGETARIEN	PASTA PARTY BOLOGNAISE	SUPREME DE POULET, SAUCE MARRON	CORDN BLEU DE DINDE SAUCE NAPOLITAINE
SEMIOLE BIO	Bio GRATIN DE BROCCOLIS A LA BECHAMEL	HARICOT VERTS A L'ETUVES	COEUR DE BLE BIO
CHEVRE	SAINT PAULIN	ASSORTIMENTS DE FROMAGES	CAMEMBERT
YAOURT AROMATISE	FLAN CARAMEL	BUCHE DE NOEL AU CHOCOLAT	ASSORTIMENT DE YAOURT

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Cuisiné Maison

Produit Local

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.