

## RESTAURANT ELEMENTAIRE 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).



Animation . USA



lundi 24 novembre	mardi 25 novembre	jeudi 27 novembre	vendredi 28 novembre
fêtons les Flora	fêtons les Catherine	fêtons les Sévrin	fêtons les Jacq. de la M.
Crêpe au fromage	salade verte aux dés de mimolette, Vinaigrette		Salade de riz et maïs , Vinaigrette
ou	ου	ou	ou
Pamplemousse	Salade de lentilles, Vinaigrette	*	Carottes râpées au citron, Vinaigrette
Sauté de dinde façon blanquette	Couscous (boeuf, merguez et légumes)		Chipolatas aux herbes
ou	OU	OU	ou
Filet de merlu MSC, Sauce à la crème	Couscous de poisson		Gratin de colin MSC à la normande
Riz pilaf			Brocolis aux oignons
Potimarron rôti	Semoule BIO		Coudes BIO Bio
Cantal AOP (	Tomme blanche		Emmental
Éclair au chocolat	Compote de pommes		Yaourt aux fruit mixée
Fruit de saison	Fruit de saison		Fruit de saison

Légende :

Produits Bio 📑



Produits Labellisés 🧐



Produit Local



Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,000 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Siège social : 384 rue du Général

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.







Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

## RESTAURANT ELEMENTAIRE 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).



Rome Voneta Rien

Repas vegerarien.		9	
lundi 01 décembre	mardi 02 décembre	jeudi 04 décembre	vendredi 05 décembre
fêtons les Florence	fêtons les Viviane	fêtons les Barbara	fêtons les Gérald
Betteraves, Vinaigrette	Coleslaw	Friand au fromage	Carottes rapées, vinaigrette
ου	ου	ou	ou
Choux fleur a l'échalotte	Soupe de legumes	Céleri rave sauce rémoulade	Concombres sauce bulgare
Sauce bolognaise végétarienne	Bœuf façon bourguignon	Steak de veau	Calamars à la romaine sauce tartare ou citon
ou	ου	OU	OU
Sauce fromagère	Filet de colin MSC sauce au citron	Omelette au fromage	Escalope de porc, sauce Dijonnaise
Macaronis	Petits pois au jus	Frites	Purée de potiron
Navets braisés glacés	Coeur de blé Bio	Panais en persillade	Riz pílaf
Kiri	Mimolette	Yaourt nature	Saint Nectaire AOP
Panna cotta aux framboises	Crème dessert à la vanille	Tarte aux poires	Fromage blanc à la confiture de fraises
Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison

Légende :

Produits Bio



Produits Labellisés 🧖











Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

## RESTAURANT ELEMENTAIRE 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).



lundi 08 décembre	mardi 09 décembre	jeudi 11 décembre	vendredi 12 décembre
fêtons les Imm. Conception	fêtons les Pierre Fourier	fêtons les Daniel	fêtons les Jeanne F.C.
Macédoines de légumes	Pizza au fromage	Salade de haricots verts aux échalotes, Vinaigrette	Pâté de campagne, Cornichons
ου	OU	OU	ou
Oeufs due mayornaix	Betteraves au maïs , Vinaigrette	Salade de riz	Endives aux pommes et au bleu
Lasagne de boeuf	Sauté de poulet Tex Mex	Pot au feu	Sautées de dinde
ου	ου	OU	ου
Lasagne de saumon	Filet de colin MSC, Sauce nantua	Filet de colin MSC	Filet de merlu MSC en sauce
	Semoule Bio	Légumes à pot au feu	Torsade de blé et pois chiches HVE
Salade verte	Choux-fleurs rôti	Pomme de terre vapeur	Fondue d'épinards à l'ail
Brie	Gouda	Tomme noire	Emmental
Yaourt vanille BIO	Compote de poires	Tarte myrtille	Yaourt aux fruit mixée
Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison

Légende :

Produits Bio 🛅

Produits Labellisés [9]









Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Siège social : 384 rue cu Général