

	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 02 au 06 septembre	Salade de maïs Betteraves vinaigrette Cordon bleu Frites Fromage fondu/ Yaourt Compote de fruits au choix	Salade verte au maïs et œuf dur Concombre mimosa Gratin de pâtes à la tomate Coulommiers Yaourt nature sucré Yaourt aux fruits	Pâté de campagne Saucisson à l'ail Cuisse de poulet à la texane Pommes de terre sautées Sainte Maure de Touraine / Yaourt (autre fromage : maternelle) Salade de fruits frais Jus de fruits/ Yaourt / Croissant	Salade de chou blanc Pastèque Rôti de porc à la tourangelle Petits pois Fromage Entremets au chocolat (lait) Entremets au caramel (lait)	Quiche lorraine Pizza reine Dos de colin aux câpres Courgettes sautées Fromage blanc/ Edam Banane Pomme
	Melon jaune Melon vert Chili con carne Riz Brie / Yaourt Raisin Ananas	Betteraves vinaigrette Macédoine de légumes Quiche au fromage Salade verte Gouda / Yaourt Corbeille de fruits	Salade de crudités Tomates vinaigrette Bœuf bourguignon Purée d'épinards Camembert / Yaourt Glace Fruit de saison / Pain et confiture	Salade de blé Salade de pâtes au surimi Escalope de dinde à la crème Haricots verts persillés Emmental Fromage blanc au miel Fromage blanc à la confiture	Mousseline de thon Rillettes de poisson Jambon Carottes Fromage Marbré Cake au citron
Semaine du 09 au 13 septembre	Radis beurre Chou rouge vinaigrette Gratin de poisson Pâtes Emmental / Yaourt Compote pomme – cassis Compote pomme – poire	Salade composée Concombre à la crème Sauté de porc aux herbes Petits pois Saint Paulin / Yaourt Fruits au sirop	Pastèque Céleri vinaigrette Hachis Parmentier Salade verte Cantal (autre fromage : maternelle) Yaourt aromatisé / Yaourt nature Crème à la vanille / Gaufre	Taboulé (semoule BIO) Salade de riz Omelette Ratatouille Vache qui rit / Yaourt Clafoutis aux fruits Far aux pommes	Courgettes marinées Tomates vinaigrette Poulet rôti aux épices Boullgour Morbier/ Yaourt (emmental / mimolette : maternelle) Ile flottante Panna cotta
	Radis beurre Chou rouge vinaigrette Gratin de poisson Pâtes Emmental / Yaourt Compote pomme – cassis Compote pomme – poire	Salade composée Concombre à la crème Sauté de porc aux herbes Petits pois Saint Paulin / Yaourt Fruits au sirop	Pastèque Céleri vinaigrette Hachis Parmentier Salade verte Cantal (autre fromage : maternelle) Yaourt aromatisé / Yaourt nature Crème à la vanille / Gaufre	Taboulé (semoule BIO) Salade de riz Omelette Ratatouille Vache qui rit / Yaourt Clafoutis aux fruits Far aux pommes	Courgettes marinées Tomates vinaigrette Poulet rôti aux épices Boullgour Morbier/ Yaourt (emmental / mimolette : maternelle) Ile flottante Panna cotta
Semaine du 16 au 20 septembre	Radis beurre Chou rouge vinaigrette Gratin de poisson Pâtes Emmental / Yaourt Compote pomme – cassis Compote pomme – poire	Salade composée Concombre à la crème Sauté de porc aux herbes Petits pois Saint Paulin / Yaourt Fruits au sirop	Pastèque Céleri vinaigrette Hachis Parmentier Salade verte Cantal (autre fromage : maternelle) Yaourt aromatisé / Yaourt nature Crème à la vanille / Gaufre	Taboulé (semoule BIO) Salade de riz Omelette Ratatouille Vache qui rit / Yaourt Clafoutis aux fruits Far aux pommes	Courgettes marinées Tomates vinaigrette Poulet rôti aux épices Boullgour Morbier/ Yaourt (emmental / mimolette : maternelle) Ile flottante Panna cotta
	Radis beurre Chou rouge vinaigrette Gratin de poisson Pâtes Emmental / Yaourt Compote pomme – cassis Compote pomme – poire	Salade composée Concombre à la crème Sauté de porc aux herbes Petits pois Saint Paulin / Yaourt Fruits au sirop	Pastèque Céleri vinaigrette Hachis Parmentier Salade verte Cantal (autre fromage : maternelle) Yaourt aromatisé / Yaourt nature Crème à la vanille / Gaufre	Taboulé (semoule BIO) Salade de riz Omelette Ratatouille Vache qui rit / Yaourt Clafoutis aux fruits Far aux pommes	Courgettes marinées Tomates vinaigrette Poulet rôti aux épices Boullgour Morbier/ Yaourt (emmental / mimolette : maternelle) Ile flottante Panna cotta



Produit issu de l'agriculture biologique
Choix des maternelles soulignés



Poisson frais



La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis

RESTAVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internauts - 37210 Rochecorbon



Label rouge Viande de porc française

Légende : Féculents – Viande, poisson et œufs – Fruits et légumes – Produits laitiers – Produits sucrés – Matières grasses

Glucides complexes

Protéines

Fibres et vitamines

Calcium

Glucides simples

Lipides

	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 23 au 27 septembre	<p>Rillettes (Hardouin) Pâté de campagne</p> <p>Pâtes </p> <p>à la bolognaise </p> <p>Fromage/ Fromage blanc </p> <p>Kiwi Raisin</p>	<p>Salade mâche, pommes et œuf Salade verte aux croûtons et œuf</p> <p>Gratin</p> <p>de pommes de terre</p> <p>Mimolette</p> <p>Pot de crème au caramel Pot de crème à la vanille</p>	<p>Salade composée sauce cocktail Radis noir à la bulgare</p> <p>Pizza (tomates, jambon et fromage)</p> <p>Salade verte</p> <p> Camembert / Yaourt</p> <p>Compote de fruits au choix</p> <p>Gélatifié vanille / Marbré maison</p>	<p>Repas à thème Cuisine des îles</p>	<p>Salade de pâtes mimosa Taboulé</p> <p>Rôti de volaille au jus </p> <p>Brocolis</p> <p>Saint Nectaire/ Yaourt (Emmental : maternelle)</p> <p>Corbeille de fruits </p>
Semaine du 30 septembre au 04 octobre	<p>Duo céleri et pomme Tomates vinaigrette</p> <p>Sauté de dinde à la crème </p> <p>Pommes de terre vapeur </p> <p>Brie / Yaourt</p> <p>Compote de pommes HVE Compote pomme-banane HVE</p>	<p>Salade de riz à la tomate Salade de blé</p> <p>Lieu noir au persil</p> <p>Carottes vapeur </p> <p>Cantal (Gouda : maternelle) </p> <p>Liégeois vanille Liégeois chocolat</p>	<p>Salade de chou blanc et pomme Concombre vinaigrette </p> <p>Steak haché sauce tomate </p> <p>Pâtes </p> <p>Saint Paulin</p> <p>Yaourt aromatisé/ Yaourt nature</p> <p>Compote de pommes / Gâteau maison</p>	<p>Crêpe au fromage Feuilleté au fromage </p> <p>Sauté de porc aux épices </p> <p>Chou-fleur</p> <p>Fromage fondu/ Yaourt</p> <p>Pomme Poire </p>	<p>Carottes râpées vinaigrette </p> <p>Salade de crudités</p> <p>Gratin de lentilles </p> <p>et potiron </p> <p>Sainte Maure de Touraine (Bûche de chèvre : maternelle) </p> <p>Mousse au chocolat au lait Entremets</p>
Semaine du 07 au 11 octobre	<p>Velouté Dubarry </p> <p>Salade de crudités </p> <p>Filet de poisson au beurre blanc </p> <p>Purée de pommes de terre </p> <p>Camembert / Yaourt</p> <p>Duo de fruits Corbeille de fruits</p>	<p>Salade verte emmental et chèvre </p> <p>Salade verte et dés de fromage </p> <p>Bœuf bourguignon (au vin) </p> <p>Courgettes </p> <p>Fromage / Yaourt</p> <p>Fondant au chocolat Croustade aux pommes</p>	<p>Concombre à la crème Céleri rémoulade</p> <p>Cuisse de poulet </p> <p>Semoule </p> <p>Tomme blanche</p> <p>Petit pot de glace</p> <p>Flan nappé au caramel / Gâteau au chocolat</p>	<p>Salade strasbourgeoise * Salade paysanne *</p> <p>Steak haché de veau </p> <p>Haricots beurre</p> <p> Saint Paulin / Yaourt</p> <p>Orange Poire </p>	<p>Salade de chou rouge mimosa Endives aux pommes mimosa</p> <p>Gratin de pâtes </p> <p>au fromage</p> <p>Edam/ Yaourt </p> <p>Compote de fruits au choix </p>

Produit issu de l'agriculture biologique Poisson frais La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis

Choix des maternelles soulignés

RESTAUVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon

Légende : Féculents – Viande, poisson et œufs – Fruits et légumes – Produits laitiers – Produits sucrés – Matières grasses

Label rouge Viande de porc française

Glucides complexes Protéines Fibres et vitamines Calcium Glucides simples Lipides

* Salade strasbourgeoise : pommes de terre, tomates et cervelas

* Salade paysanne : pommes de terre, tomates, salade verte et emmental

Le fromage servi aux élèves de maternelle n'est pas à base de lait cru



Restaurant scolaire de VOUVRAY

Cuisine des îles

Jeudi 26 septembre 2024

Achards de légumes

(julienne de haricots verts, carottes et chou)

Ma'a Tinito



(porc, oignons et haricots rouges)

Riz



Fromage

Mousse à la noix de coco,
coulis de mangue et passion

Restauval

Semaine découverte : Retour vers les légumes oubliés					
	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 14 au 18 octobre	Potage aux blettes Soupe de patate douce Sauté de volaille Petits pois Fromage / Yaourt Banane Raisin	Œuf mayonnaise Salade verte, œuf et croûtons Quiche aux légumes d'Antan Salade verte Tomme noire Fromage blanc au sucre Fromage blanc au coulis	Carottes et radis noir râpés vinaigrette Kebab Frites Fromage / Yaourt Kiwi / Pomme Compote de pommes / Pain et confiture	Salade verte et croûtons Salade de crudités Bœuf aux épices Haricots beurre Mimolette / Fromage blanc Fondant au chocolat et betterave Moelleux au potimarron et pépites	Macédoine de légumes Poireaux vinaigrette Poisson à la créole Purée de panais et pommes de terre Cantal / Yaourt (Gouda : maternelle) Compote de fruits au choix
	Salade de crudités vinaigrette Dos de lieu noir au curry Pâtes Emmental Yaourt Gâteau au chocolat / Liégeois vanille	Salade de riz Sauté de porc au miel et citron Carottes fondantes Sainte Maure de Touraine (Bûche de chèvre : maternelle) Yaourt Corbeille de fruits Crème caramel / Pain et confiture	Mercredi – Repas végétarien Velouté de lentilles Pizza au fromage Salade verte Fromage blanc / Fromage Pomme Yaourt nature sucré / Petit Lu	Jeudi Céleri rémoulade Rougail saucisse Chou-fleur en gratin Camembert / Yaourt Marbré Yaourt aromatisé / BN	Vendredi Salade verte aux croûtons Paupiette de veau Riz Fromage fondu Fromage blanc au coulis de fruits Compote de pêche / Gâteau maison
Semaine du 28 octobre au 1 ^{er} novembre Centre de loisirs	Lundi Salade de crudités Filet de poisson meunière Pâtes Fromage Yaourt aromatisé Gélifiés vanille / Marbré maison	Mardi Salade de blé Poulet rôti Haricots verts Tomme Entremets Crème chocolat / Gâteau maison	Mercredi Salade de chou blanc aux raisins Sauté de porc à la dijonnaise Pommes de terre rissolées Emmental / Yaourt Raisin Lait fraise / Brioche	Jeudi – Repas végétarien Velouté de légumes Omelette Ratatouille Fromage fondu / Yaourt Moelleux au citron Compote pomme framboise / Pain et pâte à tartiner	Vendredi Férié

Produit issu de l'agriculture biologique
 Poisson frais
 La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France
 RESTAUVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon

Choix des maternelles soulignés
 Légende : Féculents – Viande, poisson et œufs – Fruits et légumes – Produits laitiers – Produits sucrés – Matières grasses

Label rouge
 Viande de porc française
 Le fromage servi aux élèves de maternelle n'est pas à base de lait cru
 Glucides complexes Protéines Fibres et vitamines Calcium Glucides simples Lipides

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 04 au 08 novembre	<p><u>Betteraves vinaigrette</u> Salade de crudités</p> <p>Steak haché </p> <p>Coquillettes sauce tomate </p> <p>Fromage / Yaourt</p> <p><u>Banane</u> Kiwi</p>	<p><u>Salade coleslaw*</u> Céleri vinaigrette</p> <p>Poulet rôti aux herbes </p> <p>Frites</p> <p> Emmental / Yaourt</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p><u>Mousse de foie</u> Saucisson sec</p> <p>Lieu sauce hollandaise</p> <p>Purée de potiron</p> <p>Tomme noire / Yaourt</p> <p><u>Salade de fruits frais</u> Duo pomme-ananas</p> <p>Compote de fruits / Biscuits</p>	<p><u>Carottes râpées vinaigrette</u> </p> <p>Salade verte au fromage </p> <p>Riz cantonnais végétarien </p> <p>(petits pois, omelette et riz) </p> <p>Brie </p> <p>Yaourt aux fruits </p>	<p><u>Salade de pâtes</u> Salade de blé</p> <p>Rôti de porc au jus </p> <p>Courgettes sautées</p> <p>Fromage / Yaourt</p> <p>Compote de fruits</p>
	Semaine du 11 au 15 novembre	<p>Lundi</p> <p>Férié</p>	<p>Mardi – Repas végétarien</p> <p><u>Velouté de pois cassés</u> </p> <p>Velouté de légumes</p> <p>Pâtes </p> <p>sauce tomate</p> <p>Tomme</p> <p>Yaourt au choix</p>	<p>Mercredi</p> <p><u>Carottes râpées au citron</u> </p> <p>Chou rouge vinaigrette</p> <p>Croque-Monsieur</p> <p>Salade verte</p> <p>Sainte Maure de Touraine </p> <p>(Bûche de chèvre : maternelle) Yaourt </p> <p><u>Compote de pommes</u> <u>Compote pomme-banane</u></p> <p>Fruit de saison/ Brioche</p>	<p>Jeudi</p> <p><u>Pizza au fromage</u> Pizza aux champignons</p> <p>Poulet façon créole </p> <p>Petits pois </p> <p>Fromage blanc / Fromage </p> <p><u>Mandarine</u> Raisin </p>

* Salade coleslaw : carottes et chou blanc, mayonnaise



Viandes françaises

Légende : Féculents – Viande, poisson et œufs – Fruits et légumes – Produits laitiers – Produits sucrés – Matières grasses

Glucides complexes

Protéines

Fibres et vitamines

Calcium

Glucides simples

Lipides



Bleu blanc cœur

Le fromage servi aux élèves de maternelle n'est pas à base de lait cru



Choix des maternelles soulignées

I.G.P.

Produit issu de l'agriculture biologique

A.O.P.

RESTAUVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon

	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 18 au 22 novembre	<p><u>Salade de crudités</u> Batavia au maïs</p> <p>Dahl de lentilles </p> <p>et carottes </p> <p>Saint Nectaire / Yaourt (Gouda : maternelle)</p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p><u>Potage de tomates</u> </p> <p>Potage de légumes </p> <p>Brandade de poisson</p> <p>Salade verte </p> <p>Edam / Yaourt</p> <p><u>Clémentines</u> Kiwi</p>	<p><u>Salade de blé</u> </p> <p>Salade de riz</p> <p>Saucisse de volaille</p> <p>Gratin de légumes </p> <p>Tomme / Yaourt</p> <p><u>Pomme au four</u> Banane au chocolat</p> <p>Yaourt nature sucré / Gâteau maison</p>	<p><u>Carottes râpées vinaigrette</u> </p> <p>Mâche et emmental</p> <p>Longe de porc rôtie à la moutarde </p> <p>Duo de légumes</p> <p>Fromage blanc</p> <p><u>Amandine aux poires</u> Quatre-quarts</p>	<p><u>Salade de crudités</u> </p> <p><u>Salade verte au maïs</u> </p> <p>Sauté de bœuf à la gardiane</p> <p>Boullgour</p> <p>Saint Paulin / Yaourt</p> <p><u>Compote de pomme</u> Compote pomme poire</p>
Semaine du 25 au 29 novembre	<p><u>Saucisson sec</u> Pâté de campagne</p> <p>Rôti de dinde au jus </p> <p>Coquillettes </p> <p>Coulommiers / Yaourt</p> <p>Compote de fruits au choix </p>	<p>Repas à thème Réduction des déchets</p>	<p><u>Taboulé</u> Salade de blé</p> <p>Boulettes d'agneau façon tajine</p> <p>Légumes couscous </p> <p>Cantal jeune / Yaourt (Emmental : maternelle)</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Jus de fruits / Quatre quarts</p>	<p>Jeudi – Repas végétarien</p> <p><u>Potage de légumes</u> </p> <p>Potage de potiron</p> <p>Omelette campagnarde </p> <p>Salade verte</p> <p>Bûchette de lait de mélange / Yaourt</p> <p><u>Flan nappé au caramel</u> Liégeois</p>	<p>Vendredi</p> <p><u>Salade de chou-fleur</u> Batavia et croûtons</p> <p>Lieu beurre blanc</p> <p>Riz </p> <p>Morbier </p> <p>(Bûche de chèvre : maternelle)</p> <p><u>Entremets à la vanille (Lait BIO)</u> </p> <p>Entremets praliné (Lait BIO)</p>
Semaine du 02 au 06 décembre	<p><u>Potage de légumes</u> Bouillon vermicelle</p> <p>Emincé de dinde à l'indienne </p> <p>Blé </p> <p>Saint Nectaire / Yaourt (Edam : maternelle)</p> <p><u>Clémentines</u> Pomme</p>	<p><u>Carottes râpées au citron</u> Salade verte au chèvre</p> <p>Escalope de porc grillée </p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Fromage / Yaourt</p> <p><u>Gâteau au yaourt</u> Marbré</p>	<p><u>Rillettes</u> Rillettes de poisson</p> <p>Steak haché sauce tomate </p> <p>Purée de brocolis</p> <p>Mimolette / Yaourt</p> <p><u>Compote pomme-banane</u> Compote pomme poire</p> <p>Fruit de saison / Pain au chocolat</p>	<p><u>Salade de crudités</u> <u>Céleri rémoulade</u></p> <p>Filet de colin sauce ciboulette</p> <p>Riz</p> <p>Sainte Maure de Touraine / (Bûche de chèvre : maternelle) Yaourt </p> <p><u>Mousse aux fruits</u> <u>Mousse au chocolat</u></p>	<p>Vendredi – Repas végétarien</p> <p><u>Betteraves vinaigrette</u> </p> <p>Salade de haricots verts </p> <p>Flan légumes et mimolette </p> <p>Pommes de terre sautées </p> <p>Yaourt / Emmental </p> <p>Corbeille de fruits </p>
Semaine du 09 au 13 décembre	<p><u>Céleri et carottes</u> <u>Salade de crudités</u></p> <p>Filet de poisson</p> <p>Pâtes </p> <p>Tomme / Yaourt</p> <p>Fruits au sirop</p>	<p><u>Salade verte et croûtons</u> Salade verte aux lardons</p> <p>Sauté de porc au curry </p> <p>Carottes Vichy </p> <p>Fromage fondu / Yaourt</p> <p><u>Clafoutis aux pommes</u> Tarte au chocolat</p>	<p><u>Feuilleté au fromage</u> Pizza reine</p> <p>Hachis Parmentier </p> <p> Fromage blanc / Fromage</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Jus de fruits / Croissant</p>	<p>Jeudi</p> <p><u>Ouf mayonnaise</u> Terrine de poisson</p> <p>Jambon</p> <p>Petits pois</p> <p>Camembert / Yaourt</p> <p><u>Banane</u> Pomme</p>	<p>Vendredi – Repas végétarien</p> <p>Salade de lentilles</p> <p>Salade de riz</p> <p>Omelette aux champignons </p> <p>Salade verte </p> <p>Chèvre / Yaourt</p> <p>Compote de fruits au choix</p>



Restaurant scolaire de VOUVRAY

Opération réduction des déchets

Mardi 26 novembre 2024

Velouté de carottes
et fanes de carottes

Tarte aux fromages

Salade verte 

Fromage / Yaourt

Pain perdu au caramel

Restauval

	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 16 au 20 décembre	Salade de crudités	Céleri au curry 	Potage de légumes 	Repas de fin d'année 	Salade verte et emmental
	Pâtes  sauce fromagère	Rôti de porc au jus  Duo de légumes	Poisson du marché sauce hollandaise Semoule 		Escalope de volaille grillée  Petits pois
	Camembert / Yaourt	 Fromage / Yaourt	Tomme noire / Yaourt		Fromage / Yaourt
	Compote de fruits 	Tarte aux fruits	Corbeille de fruits		Crème dessert
			Gélifié vanille / BN		

 Viande de porc française  Label rouge

 La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis

 Produit issu de l'agriculture biologique

Le fromage servi aux élèves de maternelle n'est pas à base de lait cru

RESTAUVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon

 Poisson frais

Légende : Féculents – Viande, poisson et œufs – Fruits et légumes – Produits laitiers – Produits sucrés – Matières grasses

Glucides complexes Protéines Fibres et vitamines Calcium Glucides simples Lipides

 Bleu blanc cœur

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 30 décembre au 03 janvier Centre de loisirs	Salade aux œufs Filet de poisson beurre blanc  Purée de brocolis Cantal  (Emmental : maternelle) Liégeois au chocolat	Salade de crudités  Haché de veau  Frites Samos / Yaourt Corbeille de fruits	Féié	Velouté de légumes Omelette aux pommes de terre  Salade verte Sainte Maure de Touraine  (Bûche de chèvre : maternelle) Yaourt  Compote de fruits 	Macédoine de légumes Rougail saucisse  Riz  Fromage blanc / Fromage Pomme 
	Compote pomme framboise / Pain et pâte à tartiner	Yaourt nature sucré / Gâteau maison		Compote pomme-banane / Pain et confiture	Jus de fruits / Biscuits

 Viande de porc française  Label rouge

 La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France. Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis

 Produit issu de l'agriculture biologique

Le fromage servi aux élèves de maternelle n'est pas à base de lait cru

RESTAUVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon

 Poisson frais

Légende : Féculents – Viande, poisson et œufs – Fruits et légumes – Produits laitiers – Produits sucrés – Matières grasses

Glucides complexes Protéines Fibres et vitamines Calcium Glucides simples Lipides

 Bleu blanc cœur