



MENUS '4 SAISONS' | DU 10 février 2020 AU 21 février 2020

CL BIO

	Du 10 février AU 14 février	Du 17 février AU 21 février
Lundi	<p>Betteraves en salade</p> <p>Steak haché au jus</p> <p>Frites</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Fruit BIO de saison</p>	<p>Salade de blé à l'orientale</p> <p>Paupiette de veau à la crème</p> <p>Purée de courges</p> <p>Bûchette mélangée</p> <p>Fruit BIO de saison</p>
	<p>Velouté de petits pois</p> <p>Rôti de porc à la moutarde*</p> <p>Boullghour BIO</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Salade verte BIO</p> <p>Filet de hoki sauce citron</p> <p>Riz pilaf</p> <p>Petit suisse aromatisé</p> <p>Pêches au sirop</p>
Mardi	<p>Salade de pois chiches à la marocaine</p> <p>Tortilla</p> <p>Poêlée de légumes BIO</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Velouté dubarry</p> <p>Bœuf bourguignon</p> <p>Coquillettes BIO</p> <p>Coulommiers</p> <p>Flan vanille caramel</p>
	<p>Salade de pâtes tricolores</p> <p>Filet de colin sauce safranée</p> <p>Haricots verts à l'ail</p> <p>Yaourt nature BIO</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Terrine de campagne*</p> <p>Omelette du chef</p> <p>Gratin de chou fleur</p> <p>Edam BIO</p> <p>Fruit de saison</p>
Mercredi	<p>Céleri BIO rémoulade</p> <p>Filet de poulet rôti au jus</p> <p>Epinards branches et croûtons</p> <p>Emmental</p> <p>Gâteau au yaourt du chef</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Emincé de volaille à la mexicaine</p> <p>Semoule BIO</p> <p>Chantailou</p> <p>Compote de poires</p>
Jeudi		
Vendredi		

ACTUALITÉ

1 Français sur 5 est en situation de précarité alimentaire !



C'est le constat alarmant dressé par l'Institut de Sondage IPSOS pour le Secours Populaire (09/2018).

En partenariat avec élus & associations de parents d'élèves, SHCB agit en proposant quotidiennement des menus équilibrés & sains

C'est aussi cela ...
... Favoriser la réussite & l'égalité des chances !