SHCB
J'♥ ma cuisine d'ici

MENUS '4 SAISONS' | DU 24 février 2020 AU 03 avril 2020

Menu Vias Alternatif

	Du 24 février AU 28 février	Du 02 mars AU 06 mars	Du 09 mars AU 13 mars
LUNDI	Macédoine mayonnaise Filet de colin à l'estragon Riz pilaf Tomme Blanche Fruit BIO de saison	Velouté de légumes maison Chili végétarien ** Riz pilaf Tomme de Lozère Fruit BIO de saison	Velouté de lentilles corail Parmentier de poisson** Brie BIO Fruit de saison
MARDI	Crêpe au fromage Aiguillette panée blé emmental Carottes persillées Yaourt aromatisé Fruit BIO de saison	Salade arlequin Menu Carnaval Beignet de calamars sauce tartare Fricassée de légumes Petit suisse BIO aromatisé Buanes briochées	Taboulé à la menthe Filet de hoki 4 épices Carottes sautées BIO Plateau de fromaaes Fruit de saison
MERCREDI	Velouté d'épinards Filet de lieu sauce safranée Purée de pommes de terre Camembert BIO Flan au chocolat (ind)	Carottes râpées Omelette du chef Haricots verts BIO persillés Edam Liégeois chocolat	Salade verte BIO Lentilles aux oignons Blé Fromage blanc Ananas au sirop Menu Tex Mex
JEUDI	Céleri sauce cocktail Pois chiches sauce tomate Crozets et râpé Menu Montagnard Vache picon Compote de pommes BIO	Tarte au fromage du chef Nugget's végétaux Gratin de choux fleur BIO Yaourt nature Fruit de saison	Radis beurre Boulettes tomate mozzarella Coquillettes BIO Mimolette Compote pommes coings (ind)
VENDREDI	Chou blanc mayonnaise Pavé fromager Poêlée campagnarde Fromage blanc BIO Gâteau du chef au yaourt	Betteraves BIO en salade Filet de colin sauce provençale Aligot Chantaillou Fruit de saison	Coleslaw BIO Tortilla Haricots beurres à la provençale Yaourt nature local Tarte aux pommes du chef

	Du 16 Mars au 22 Mars	Du 23 Mars au 29 mars	Du 30 mars AU 03 avril
LUNDI	Velouté de brocolis BIO Tortellini épinards ** sauce tomate Fromage ail et fines herbes Ile flottante	Betteraves BIO en salade Pois chiches sauce tomate Coquillettes Petit suisse sucré Fruit de saison	Maïs en salade Omelette aux champignons Purée de jardinière de légumes Tomme blanche Fruit BIO de saison
MARDI	Carottes râpées Haricots rouges au cumin Semoule BIO Fromage blanc sucré Fruit de saison	Salade de lentilles Falafels menthe coriandre Haricots verts Tomme d'Aveyron Fruit BIO de saison	Céleri sauce cocktail Lentilles aux oignons Macaronis Plateau de fromages Compote de pomme BIO
MERCREDI	Salade d'endives BIO sauce tartare Omelette aux fines herbes Brunoise de légumes St Marcellin Beignet aux pommes	Potage à l'oseille Filet de lieu sauce citron Riz pilaf Comté Compote de poires BIO	Macédoine mayonnaise BIO Filet de colin sauce provençale Potatoes Fromage blanc Fruit de saison
JEUDI	Salade de pois chiches à l'italienne Filet de colin sauce julienne Petits pois au jus Yaourt nature Fruit BIO de saison	Salade verte BIO Boulettes de blé façon thaï Gratin dauphinois Fromage les fripons Mousse pralinée du chef	Chou chinois et carottes BIO Pané blé fromage Beignet de salsifis Yaourt local sucré Eclair au chocolat
VENDREDI	Salade de printemps BIO Fish and chips** Cheddar Muffin chocolat ÎLES BRITANNIQUES	Pizza du chef au fromage Poisson meunière Carottes BIO persillées Fromage blanc Fruit de saison	Potage dubarry Filet de hoki 4 épices Semoule BIO La chasse aux oeufs Petit suisse sucré Gâteau de Pâques du chef & Œufs en chocolat

Végétariens

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 !

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU...

LOCAL BIO MAISON

* Contient du porc ** Plat complet