

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

Menu Vias				
	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	Velouté de légumes maison Chili végétarien ** Riz pilaf Tomme de Lozère	Velouté de lentilles corail Parmentier de poisson**	
mardi	Fruit BIO de saison Crêpe au fromage Aiguillette panée blé emmental Carottes persillées Yaourt aromatisé	Fruit BIO de saison Salade arlequin Beignet de calamars sauce tartare Fricassée de légumes Petit suisse BIO aromatisé	Brie BIO Fruit de saison Taboulé à la menthe Sauté de porc à la dijonnaise * Carottes sautées BIO	
mercredi	Fruit BIO de saison Velouté d'épinards Hachis parmentier **	Buandes briochées Carottes râpées Omelette du chef	Plateau de fromages Fruit de saison Salade verte BIO Emincé de volaille à la mexicaine	
jeudi	Camembert BIO Flan au chocolat (ind) Céleri sauce cocktail Saucisse de Toulouse *	Haricots verts BIO persillés Edam Liégeois chocolat Tarte au fromage du chef Steak haché au jus	Menu Tex Mex Blé Fromage blanc Ananas au sirop Radis beurre Sauté de bœuf au paprika	
vendredi	Crozets et râpé Vache picon Compote de pommes BIO Chou blanc mayonnaise Sauté de veau sauce forestière Poêlée campagnarde Fromage blanc BIO Gâteau du chef au yaourt	Gratin de choux fleur BIO Yaourt nature Fruit de saison Betteraves BIO en salade Chipolata * Aligot Chantailou Fruit de saison	Coquillettes BIO Mimolette Compote pommes coings (ind) Coleslaw BIO Tortilla Haricots beurres à la provençale Yaourt nature local Tarte aux pommes du chef	
lundi	Du 16 Mars au 22 Mars Velouté de brocolis BIO Tortellini épinards sauce tomate** Fromage ail et fines herbes Ile flottante Carottes râpées Sauté de veau au jus Semoule BIO Fromage blanc sucré Fruit de saison Salade d'endives BIO sauce tartare Omelette aux fines herbes Brunoise de légumes St Marcellin Beignet aux pommes Salade de pois chiches à l'italienne Rôti de porc*	Du 23 Mars au 29 mars Betterave BIO en salade Blanquette de volaille Coquillettes Petit suisse sucré Fruit de saison Salade de lentilles Falafels menthe coriandre Haricots verts Tomme d'Aveyron Fruit BIO de saison Potage à l'oseille Tomate farcie et sauce tomate Riz pilaf Comté Compote de poires BIO Salade verte BIO Sauté de bœuf bourguignon Gratin dauphinois Fromage les fripons Mousse pralinée du chef Pizza du chef au fromage Poisson meunière Carottes BIO persillées Fromage blanc Fruit de saison	Du 30 mars AU 03 avril Terrine de campagne* Blanquette de veau Purée de jardinière de légumes Tomme blanche Fruit BIO de saison Céleri sauce cocktail Macaronis à la boloanaise et râpé Plateau de fromages Compote de pomme BIO Macédoine mayonnaise BIO Filet de colin sauce provençale Potatoes Fromage blanc Fruit de saison Chou chinois et carottes BIO Pané blé fromage Beignet de salsifis Yaourt local sucré Eclair au chocolat Potage dubarry Boulette d'agneau au jus Semoule BIO Petit suisse sucré Gâteau de Pâques du chef & Œufs en chocolat	
mardi				
mercredi				
jeudi				
vendredi				
				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 !