



MENUS '4 SAISONS' | DU 02 septembre 2019 AU 25 octobre 2019

Menu 1 repas BIO par semaine

	Du 02 septembre AU 06 septembre	Du 09 septembre AU 13 septembre	Du 16 septembre AU 20 septembre	Du 23 septembre AU 27 septembre
lundi	Carottes râpées aux raisins secs Lasagnes au saumon** Ptit cottentin nature Compote de poires (ind) Salade de riz BIO	Salade de pommes de terre BIO Sauté de volaille BIO au paprika Gratin de courgettes BIO Yaourt nature BIO Fruit BIO de saison Chou blanc vinaigrette Filet de lieu sauce crème Farfalles Fromage blanc nature Compote de pommes abricots (ind)	Salade de blé à l'orientale Omelette nature Gratin de brocolis Emmental Fruit de saison Céleri sauce cocktail Filet de lieu sauce ciboulette Carottes fraîches aux oignons Faisselle Gâteau de semoule nappé caramel (ind)	Radis nature Steak végétal tomate mozzarella Purée au potiron Petit suisse sucré Beignet au chocolat Tomate BIO croc sel Sauté de bœuf BIO façon Bourguignon Tortis BIO Brique de vache BIO Compote de pommes BIO
mardi	Galette de lentilles vertes, carottes, oignons BIO Gratin de choux-fleurs BIO Fromage blanc BIO Fruit BIO de saison	Concombre à la menthe Cordon bleu de volaille Haricots beurre à l'ail Camembert Gaufre lorraine Salade de tomates et maïs Falafels menthe et coriandre Poêlée multicolore (pommes de terre, carottes,..)	Salade grecque (olive, tomates, concombres, feta) Poulet façon lemonato (au citron) Pois chiches aux légumes Yaourt grec Gâteau du chef à l'orange Pizza BIO au fromage Nugget's végétal BIO Poêlée de légumes BIO (carottes, champignons, sautifis) Petit suisse aromatisé BIO Fruit BIO de saison	Macédoine mayonnaise Carré de porc*/ carré de volaille Potatoes Yaourt aromatisé Fruit de saison Chou blanc vinaigrette Filet de lieu sauce ciboulette Courgettes au parmesan Croûtit Tarte au flan
jeudi	Terrine de campagne*/ Roulade de volaille Blanquette de veau Poêlée de légumes et potatoes Petit suisse aromatisé Gâteau du chef aux poires Salade de haricots verts Filet de colin sauce ensoleillée Semoule Yaourt nature Fian vanille nappé caramel (ind)	Fraisou Fruit de saison		
vendredi				
lundi	Taboulé Rôti de porc aux herbes*/ de volaille Purée de courgettes Saint paulin Liegeois chocolat Céleri râpé aux pommes Steak haché sauce diable Petits pois au jus Vache Picon Fruit de saison	Salade de choux-fleurs BIO Stirado de bœuf Spirales St Nectaire Savoureuse mousse au caramel beurre salé Accras de morue Axoa de porc*/ de volaille Aubergines et courgettes en gratin Avalanche de fromage blanc BIO Ananas aux épices	Salade de haricots verts Sauté de volaille sauce forestière Purée de patate douce Ptit cottentin ail et fines herbes Fruit de saison Salade verte BIO Boulettes de pois chiches BIO Courgettes BIO basquaises Carré frais BIO Compote de pommes BIO	
mardi				
jeudi	Crêpe aux champignons Brandade de poisson du chef** Bleu Fruit de saison Carottes râpées BIO à l'orange Saucisse de volaille BIO Lentilles BIO Fromage blanc nature BIO Compote de pommes bananes BIO	Terrine de campagne* / Terrine de poisson Tajine de poisson Trio de légumes BIO Tartare ail et fines herbes Tarte au citron Endives sauce gribiche Emincé de volaille basquaise Eblyotto aux poivrons Emmental BIO Entremet au chocolat	Salade Coleslaw Sauté d'agneau aux herbes Boullghour aux petits légumes Petit suisse aromatisé Fruit de saison Concombres Tzatziki Poisson meunière et sauce aioli Epinards hachés à la crème Coulommiers Brownies	
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 !

