

MENUS '4 SAISONS' | Du 07 Mars au 22 Avril 2022

Menu saussan alternatif

	Du 07 Mars au 11 Mars	Du 14 mars au 18 Mars	Du 21 mars au 25 Mars	Du 28 Mars au 1 Avril
lundi	Velouté de légumes maison Tortilla de pomme de terre Haricots verts BIO persillés Brie	Taboulé BIO Filet de hoki aux 4 épices Gratin de poireaux et pomme terre Plateau de fromage	Salade de pomme de terre Aiguillette pané blé emmental Haricots verts persillés Tomme blanche	Salade de pois chiche à la marocaine Boulette de blé façon thaï sauce crème Pôlée de légumes Fromage blanc nature
mardi	Fruit de saison Carottes râpées Curry de poisson au lait de coco Riz pilaf BIO Cantal	Fruit de saison Céleri sauce cocktail Tortellini épinards sauce tomate et râpé**	Fruit de saison BIO Salade de chou-fleur Filet de lieu sauce aurore Tortis BIO Yaourt sucré	Fruit de saison BIO Lasagnes de légumes ** Verchicors Compote de pomme BIO
mercredi	Compote de poire Pizza au fromage du chef Galette végétale Purée de panais Petit suisse BIO aromatisé Fruit de saison	Betteraves au curcuma BIO Pané sarrasin lentilles Purée de pomme de terre Petit suisse sucré Fruit de saison	Fruit de saison Salade de lentilles Falafels menthe coriandre sauce crème Poêlée de légumes Edam BIO Liégeois chocolat	Salade mexicaine (haricots rouges, maïs) Omelette au fromage Gratin de chou-fleur Gouda Fruit de saison BIO
jeudi	Quenelle en gratin Semoule BIO Edam Crème dessert chocolat	Chou chinois BIO en salade Filet de poisson frais à la crème Beignet de salsifis Yaourt nature local Gâteau aux pommes du chef	Salade croquante du jardin Quenelle à la tomate Riz de camargue BIO Au coeur de la camargue Fougasse à la fleur d'oranger	Macédoine mayonnaise Cœur de merlu sauce tomate Pomme de terre persillées Yaourt BIO nature Ananas frais
vendredi	Salade de pépinettes Boulette de tomate mozzarella Gratin de chou-fleur Fromage blanc nature Fruit de saison BIO	Salade verte BIO Nuggets végétal sauce barbecue Potatoes Saint Paulin Flan vanille nappé caramel	Crêpe aux champignons Pavé fromager Purée de brocolis Petit suisse aromatisé BIO Fruit de saison	Salade verte Curry de lentilles Blé BIO sauce tomate Petit suisse sucré Gâteau à la pâte tartiner du chef
	Du 4 Avril au 8 Avril	Du 11 Avril au 15 Avril	Du 18 Avril au 22 Avril	
lundi	Salade d'haricots verts Seiche à l'armoricaine Riz pilaf BIO Saint Paulin Fruit de saison	Taboulé BIO Pavé fromager Duo d'haricots verts Montboissé Crème dessert chocolat	LUNDI DE PÂQUES	
mardi	Salade de coleslaw Couscous végétarien ** (Semoule BIO) Compote de pomme	Salade verte BIO Boulette de blé façon thaï sauce crème Pennes Cantal Cocktail de fruit	Macédoine mayonnaise Lentilles forestière Pomme de terre sautées Yaourt nature local Fruit de saison BIO	
mercredi	Salade de lentilles Boulette tomate mozzarella Poêlée de légumes verts Yaourt nature BIO Fruit de saison	Betterave en salade Haricots rouges au cumin Boulghour Yaourt nature BIO Fruit de saison	Friand au fromage Merlu sauce safranée Petit pois au jus Fromage blanc BIO aromatisé Fruit de saison	
jeudi	Salade verte Omelette du chef Gratin de brocolis BIO Petit suisse sucré Gâteau au yaourt du chef	Œuf dur en mayonnaise Quenelle en gratin Purée de courge BIO Coulommiers Fruit de saison	Carottes râpées BIO au citron Poisson meunière Purée de pomme de terre Compote de poire	
vendredi	Salade de pâtes BIO Curry de poisson Carottes sautées aux oignons Tomme de Lozère Fruit de saison	Filet de poisson frais sauce julienne Semoule BIO Petit suisse sucré Gâteau de pâques du chef et œufs en chocolat	Salade Iceberg BIO Chili végétarien (Riz pilaf) Brie Crème à la vanille	

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 !