

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

Menu Saussan

	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 Paupiette de veau sauce moutarde Gratin de poireaux et pomme de terre Plateau de fromage	Salade de pomme de terre Fricadelle de bœuf sauce tartare Haricots verts persillés Tomme blanche	Salade de pois chiche à la marocaine Pilon de poulet Pêlée 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 dufchef ** Verchicors
mercredi	Compote de poire Pizza au fromage du chef Saucisse de Lozère* Purée de panais Petit suisse BIO aromatisé Fruit de saison	Compote de pomme BIO Betteraves au curcuma BIO Hachis parmentier** Petit suisse sucré Fruit de saison	Fruit de saison Salade de lentilles Sauté de volaille au paprika Poêlée de légumes Edam BIO Liégeois chocolat	Compote de pomme BIO Salade mexicaine (haricots rouges, maïs) Boulettes de bœuf au jus Gratin de chou-fleur Gouda Fruit de saison BIO
jeudi	Rôti de veau à la crème 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 Gardianne de taureau 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 Emincé de volaille sauce forestière Gratin de chou-fleur Fromage blanc nature Fruit de saison BIO	Salade verte BIO Wings de poulet 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	Taboulé BIO Emincé de dinde à la provençale Duo d'haricots verts Montboissé	LUNDI DE PÂQUES	
mardi	Fruit de saison Salade de coleslaw Couscous** (Semoule BIO)	Crème dessert chocolat Salade verte BIO Boulette d'agneau au jus Pennes Cantal	Macédoine mayonnaise Stifado de bœuf Pomme de terre sautées Yaourt nature local Fruit de saison BIO	
mercredi	Compote de pomme Salade de lentilles Sauté de porc au curry* Poêlée de légumes verts Yaourt nature BIO Fruit de saison	Cocktail de fruit Betterave en salade Steak haché au jus Boulghour Yaourt nature BIO Fruit de saison	Friand au fromage Sauté de volaille à la provençale 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 Bœuf bourguignon 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 !