

MENUS '4 SAISONS' | DU 09 mars 2020 AU 17 avril 2020

Menu 1 Compo BIO par jour

	Du 09 mars AU 13 mars	Du 16 mars AU 20 mars	Du 23 mars AU 27 mars
lundi	Salade de haricots verts Lasagnes au saumon ** Brie Fruit BIO de saison Salade verte Sauté de bœuf sauce tomate Blé Edam Compote de pommes BIO (ind) Salade mexicaine (haricots rouges et blancs, maïs, poivrons) Menu Tex Mex Emincé de volaille à la mexicaine Galette pour tortilla Fromage blanc nature BIO Ananas au sirop Pizza au fromage Rôti de porc aux herbes* / Rôti de volaille Carottes persillées BIO Fromage fondu Le Carré Fruit de saison Radis nature Pavé fromager Petits pois au jus Yaourt nature BIO Gâteau aux brisures d'oreo du chef	Macédoine mayonnaise Steak haché au jus Tortis P'tit cottentin ail et fines herbes Compote de pommes bananes BIO (ind) Carottes râpées BIO Boulettes tomate mozzarella Choux fleurs béchamel Petit suisse aromatisé Fruit de saison Coleslaw BIO Omelette Brunoise de légumes au jus Bûche du Pilat Gaufre liégeoise Salade de riz Filet de poulet rôti au jus Poireaux frais béchamel Vache qui rit BIO Fruit de saison Salade composée BIO de printemps Fish and chips (Belnet de poisson + frites) Cheddar Muffin chocolat (ind) ÎLES BRITANNIQUES	Betteraves BIO en salade Blanquette de volaille Riz safrané Fromage Verchicors Flan vanille nappé caramel (ind) Salade verte et croûtons Saucisse de Toulouse* / de volaille Haricots blancs au jus Chanteneige BIO Compote de poires (ind) Duo de choux Rôti de bœuf braisé aux oignons Purée de pommes de terre Conté Fruit BIO de saison Cake du chef aux courgettes Poisson pané Petits pois à la barigoule Petit suisse BIO aromatisé Fruit de saison Salade de pâtes Quenelles BIO sauce tomate Poêlée de légumes frais (carottes, navets) Fromage blanc nature Fruit de saison
mardi	Terrine de poisson Sauté de veau au paprika Poêlée de légumes et potatoes Yaourt BIO aromatisé Fruit de saison Céleri BIO sauce cocktail Macarons à la bolognaise** et râpé Fromage froidou Compote de pommes (ind) Macédoine mayonnaise Colombo de porc* / Colombo de volaille Semoule Fromage blanc nature Fruit BIO de saison Radis beurre Dos de colin sauce citron Carottes fraîches BIO persillées Tomme blanche Tarte basque	Betteraves BIO en salade Boulettes d'agneau sauce orientale Pommes de terre rissolées Cantal Fruit de saison Taboulé à la menthe Cubes de saumon sauce aurore Fricassée de légumes (champignons et carottes) Fromage Verchicors BIO Fruit de saison Chou rouge vinaigrette Aiguillettes de poulet sauce au curry Tortis Caulommiers Compote de poires BIO (ind) Salade verte Aiguillettes de blé et carottes panées Blettes pomme de terre Chanteneige Crème dessert BIO (ind) Salade de concombres Steak haché sauce tomate Semoule Yaourt nature BIO Gâteau de Pâques du chef & Œufs en chocolat	Lundi de Pâques Radis nature Moussaka ** Emmental Compote de pommes abricots BIO (ind) Carottes râpées Œufs durs à la piperade Riz aux petits légumes Chanteneige BIO Fruit de saison Salade de tomates Sauté de bœuf aux olives Frites et ketchup Yaourt BIO à la vanille Brownies (indiv) Salade de pâtes Nugget's végétal BIO Duo de haricots verts et haricots beurres Fromage blanc nature Fruit de saison
mercredi	Du 30 mars AU 03 avril	Du 06 avril AU 10 avril	Du 13 avril AU 17 avril
jeudi			
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 !