

MENUS '4 SAISONS' | DU 08 novembre 2021 AU 17 décembre 2021

Menu Sauvian

	Du 08 novembre AU 12 novembre	Du 15 novembre AU 19 novembre	Du 22 novembre AU 26 novembre
lundi	Salade de pépinettes Pané blé fromage et épinard Poêlée de carottes et champignons à la crème Plateau de fromage	Macédoine mayonnaise Aiguillette pané blé emmental et ketchup Pomme de terre persillées Lou Mirabel	Betterave en salade Filet de lieu sauce curry Boullghour aux petits légumes Brie
mardi	Compote pomme banane BIO Salade de brocolis au sésame Daube de bœuf à la provençale Blé aux petits légumes Yaourt nature local	Fruit de saison BIO Chou chinois en salade Poisson pané Purée de courges BIO Vache GrosJean	Fruit de saison BIO Radis croc'sel Picaussel sauce tomate Haricots verts persillés Chanteneige BIO
mercredi	Fruit de saison BIO Friand au fromage Dos de cabillaud aux échalotes Haricots beurrés à la provençale Carré frais BIO Flan vanille	Gâteau aux pépites de chocolat du chef Taboulé libanais Poulet à l'estragon Brocolis braisés Petit suisse aromatisé Fruit de saison BIO Velouté au Céleri	Mousse au chocolat du chef Salade de pâtes BIO Filet de poulet à la moutarde Carottes fraîches sautées Bûchette mélangée Fruit de saison Carottes râpées aux agrumes
jeudi	Férialé	Emincé de veau aux 4 épices Riz BIO pilaf Fromage blanc nature Fruit de saison Salade verte BIO et noix	Tartiflette Compote de poire BIO Potage Crecy Pot au feu Légumes pot au feu Yaourt nature BIO Gâteau au yaourt maison
vendredi	Velouté d'épinard BIO Saucisse grillée locale * Purée de pomme de terre Bûche du Pilat Fruit de saison	Entre Saône et Rhône Raviolis frais en gratin ** Verchicors Brioches aux pralines	
	Du 29 novembre AU 03 décembre	Du 06 décembre AU 10 décembre	Du 13 décembre AU 17 décembre
lundi	Céleri BIO sauce cocktail Lasagnes du chef ** Les fripons Pêches au sirop Salade de blé BIO	Betterave BIO en salade Couscous végétarien ** (légumes couscous) Chantailou Flan vanille nappé caramel Salade de saison	Cake à la tomate du chef Rôti de porc sauce forestière * Poêlée d'automne Fromage blanc nature local Fruit de saison BIO Potage de Brocolis BIO
mardi	Paupiette de veau au jus Carottes à la soubise Yaourt nature Flan chocolat Carottes râpées vinaigrette	Sauté de volaille à la dijonnaise Beignet de salsifis Velouté nature Gâteau du chef amandes et coco Crêpe au fromage Palette de porc à la diable * Poêlée de légumes d'hiver Petit suisse sucré	Pavé fromager et mayonnaise Riz la tomate Samos Fruit de saison
mercredi	Raclette Assortiment de charcuterie * Pommes vapeurs et fromage à raclette Compote de pomme banane BIO Salade de pois chiches à la marocaine Omelette aux fines herbes du chef Chou-fleur béchamel Fromage blanc aromatisé	Brandade de morue ** Plateau de fromage Fruit de saison BIO Velouté d'haricots verts	Joyeux Noël
jeudi	Fruit de saison BIO Potage de légumes maison Seiches à l'armoricaine Riz BIO pilaf Montboissié Fruit de saison	Brandade de morue ** Plateau de fromage Fruit de saison BIO Salade de coleslaw Sauté de bœuf aux oignons Coquille BIO Encalat du Larzac Compote de pomme BIO du chef	Salade verte Filet de colin sauce tomate Gratin de blette et de pomme de terre BIO Camembert Compote pomme coing
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 !