

MENUS '4 SAISONS' | Du 03 Janvier au 18 Février 2022

Menu Sauvian alternatif

	Du 03 au 07 Janvier 2022	Du 10 au 14 Janvier 2022	Du 17 au 21 Janvier 2022	Du 24 au 28 Janvier 2022
lundi	Velouté de brocolis BIO Tortellini épinards ricotta sauce tomate et râpée ** Edam Fruit de saison	Betteraves BIO au curcuma Galette végétale sauce moutarde Macaronis Plateau de fromage Fruit de saison	Salade d'haricots verts Filet de colin sauce tomate Coquillettes BIO Bûche du Pilat Fruit de saison	Salade mexicaine (haricots rouges, maïs) Pané sarrasin lentilles aux poireaux Brocolis braisé Vache qui rit BIO Liégeois au chocolat
mardi	Celeri râpé BIO mayonnaise Nugget's végétal Frites Mimolette Compote de pomme Salade verte	Taboulé BIO Calamars à la romaine sauce tartare Purée de portion P'tit cotentin nature Flan vanille nappé caramel Salade d'haricots verts BIO	Velouté crécy BIO Chili végétarien (Riz pilaf BIO) Yaourt aromatisé Fruit de saison	Salade verte BIO Filet de hoki sauce moutarde Pomme de terre persillées Bûchette mélangée Compote pomme coing Friand au fromage
mercredi	Boulette de blé façon thaï sauce crème Chou-fleur braisé Fromage blanc BIO Royaume Salade de pomme terre BIO Picoussel sauce tomate Carottes sautées aux oignons Chantailou Fruit de saison	Quenelle en gratin Pomme de terre et chou braisé Petit suisse aromatisé Fruit de saison Velouté de courge BIO Filet de lieu sauce ciboulette Riz BIO pilaf Lou Mirabel Fruit de saison	Salade de lentilles BIO nature Falafels menthe coriandre sauce crème Chou-fleur persillé Tartare nature Flan chocolat Salade verte Œuf dur Pomme de terre et fromage à raclette Compote de poire BIO	Galette de quinoa à la provençale sauce tomate Gratin de légumes Fromage blanc BIO Fruit de saison Macédoine vinaigrette Filet de merlu sauce safranée Purée de pomme de terre Meule fermière Gâteau maison aux myrtilles
jeudi	Chou chinois en salade Cœur de merlu sauce ciboulette Semoule Yaourt nature BIO Galette des rois	Omelette au fromage du chef Epinards branches et croûtons Yaourt nature local Gâteau du chef à la pâte à tartiner	Pizza au fromage du chef Pané de blé fromage et épinards Poêlée provençale Cantal AOP Fruit de saison	Velouté de légumes maison BIO Pané blé, tomate, mozzarella Flageolets persillés Petit suisse sucré Fruit de saison BIO
vendredi				
lundi	Du 31 Janvier au 04 Février 2022 Salade de pépinettes Picoussel sauce tomate Haricots beurre à l'ail Camembert BIO Fruit de saison Chou chinois sauce sucré salé Filet de lieu sauce crème Riz cantonnais Les Fripons Gâteau maison à la noix de coco Salade de pois chiches à la marocaine Omelette du chef Carottes sautées aux oignons Fromage blanc BIO Fruit de saison Salade verte BIO Boulette tomate mozzarella Farfalles et râpé Petit suisse BIO aromatisé Crêpe au chocolat Velouté d'épinards Parmentier de poisson du chef ** Edam BIO Fruit de saison	Du 07 au 11 Février 2022 Salade de chou-fleur BIO vinaigrette Aiguillettes panée blé emmental Petit pois au jus Yaourt nature local Gâteau du chef aux pommes Velouté de poireaux et pomme de terre Filet de lieu sauce curry Boulghour BIO Plateau de fromage Fruit de saison Taboulé BIO Galette végétale sauce moutarde Gratin de brocolis aux herbes Yaourt nature Fruit de saison Salade de lentilles vinaigrette Pavé fromage Purée de courge BIO Fraidou Flan chocolat Carottes râpées vinaigrette Filet de hoki sauce basilic Tortis BIO Tomme de Lozère Compote de poire	Du 14 au 18 Février 2022 Macédoine mayonnaise Filet de colin sauce ciboulette Riz BIO pilaf Coulommiers Fruit de saison Salade de pâtes tricolores Quenelle sauce tomate Poêlée de légumes d'hiver Petit suisse BIO aromatisé Cocktail de fruit Céleri sauce cocktail Pané sarrasin lentilles aux poireaux sauce moutarde Blé BIO Rondelé nature Crème dessert chocolat Potage Dubarry BIO Filet de merlu sauce oseille Purée de pomme de terre Fromage blanc aromatisé Gâteau du chef au yaourt Salade de pomme de terre vinaigrette Omelette du chef Poêlée forestière Gouda Fruit de saison BIO	

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 !