

MENUS '4 SAISONS' | DU 06 janvier 2020 AU 21 février 2020

MENUS AGDE ELEMENTAIRE

	Du 06 janvier AU 10 janvier	Du 13 janvier AU 17 janvier	Du 20 janvier AU 24 janvier
lundi	Céleri rapé mayonnaise Salade verte Nugget's de volaille Potato pop et ketchup Mimolette Brie Compote de pommes (ind) Compote pommes bananes (ind) Potage crécy	Betteraves, vinaigrette à l'ancienne BIO Macédoine mayonnaise BIO Macaronis à la boloanaise** et râpé Plateau de fromages Fruit de saison Fruit local	Taboulé maison Salade de pâtes Pilons de poulet Petits pois au jus Buche de chèvre Coulommiers Fruit de saison Fruit local
mardi	Tortellini épinards sauce tomate** Emmental Saint Nectaire Fruit de saison Fruit local	Salade de boulghour Salade de blé à la tomate Calamars à la romaine sauce tartare Poêlée bretonne (chou fleur et brocolis) Petit suisse aromatisé Petit suisse sucré Fruit de saison Fruit local	Velouté de brocolis Croziflette* Fromage blanc nature Fromage blanc sucré Fruit de saison Fruit local
mercredi	Endives sauce tartare Sauté de bœuf au paprika Carottes persillées Fromage blanc battu Galette des rois	Salade coleslaw Boulettes d'agneau sauce orientale Jardinière de légumes P'tit cottenin Beignet aux pommes Velouté de légumes	Salade de lentilles aux échalotes Filet de colin à l'estragon Purée de courges BIO Yaourt aromatisé Ananas au sirop
jeudi	Salade de pomme de terre Salade de pâtes Cœur de merlu sauce ciboulette Chou-fleur braisé Yaourt sucré Yaourt nature Fruit de saison Fruit local	Pavé fromager Gratin de salsifis et pomme de terre Yaourt local sucré Yaourt local nature Fruit de saison BIO Fruit local BIO	Carottes râpées à l'orange Céleri rémoulade Paupiette de veau à la moutarde Semoule BIO Fromage ail et fines herbes Six de Savoie Gâteau pâte à tartiner Gâteau au spéculos
vendredi	Radis croc sel Carottes râpées Cassoulet** *** ÉPIPHANIE Chanteneige BIO Vache qui rit BIO Galette des rois	Salade verte Chou chinois en salade Sauté de veau au jus Riz pilaf Tomme de Lozère Brique de vache Flan chocolat Flan vanille nappé caramel	Pizza maison au fromage Pizza maison aux champignons Omelette maison Epinards branches et croûtons Comté Pointe de Brie Fruit de saison Fruit local
lundi	Du 27 Janvier au 31 Janvier Chou chinois sauce sucré salé Sauté de volaille à l'ananas Riz cantonais Camembert Mousse coco maison NOUVEL AN CHINOIS	Du 03 Février au 07 Février Crêpe au fromage Boulettes de bœuf au jus Haricots beurre à l'ail Petit suisse sucré Crêpe au chocolat CHANDELEUR	
mardi	Velouté d'épinards Filet de hoki pané et citron Carottes persillées Fromage blanc nature Fromage blanc aromatisé Fruit de saison Fruit local	Achards de légumes (carottes, haricots verts, chou) Rougail de saucisses* Riz BIO Fraidou Liégeois coulis de mangue La Réunion	
mercredi	Salade verte Assortiment de charcuterie* Pommes vapeurs et fromage à raclette Compote de poires BIO BETTELLETTE Betteraves cuites en salade Cœurs de palmiers et maïs	Carottes râpées Parmentier de poisson du chef ** Edam Compote de pommes Velouté poireaux pommes de terre	Repas végétariens
jeudi	Sauté de bœuf sauce aux oignons Haricots verts à l'ail Petit suisse aromatisé Petit suisse sucré Tarte aux pommes du chef Tarte aux poires du chef	Blanquette de veau Coquillettes Encalat du Larzac Tomme blanche Fruit de saison Fruit local	
vendredi	Salade de pépinettes Taboulé à la menthe Boulettes tomate mozzarella Purée de 3 légumes Plateau de fromages Fruit de saison Fruit local	Feuilleté pêcheur Feuilleté fromage Aiguillette panée blé et emmental Gratin de brocolis Yaourt local nature Yaourt local aromatisé Fruit local Fruit de saison	

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 !