

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

Menus Agde maternelle

	Du 03 au 07 Janvier 2022	Du 10 au 14 Janvier 2022	Du 17 au 21 Janvier 2022	Du 24 au 28 Janvier 2022
<b>Lundi</b>	Velouté de brocolis Tortellini épinards ricotta sauce tomate et râpé**	Betteraves au curcuma Sauté de bœuf bourguignon Macaronis	Salade d'haricots verts Filet de colin sauce tomate Coquillettes BIO	Salade mexicaine(haricots rouges, maïs) Poulet aux champignons Brocolis braisé
	Edam BIO	Plateau de fromages	Bûche du Pilat	Vache qui rit BIO
	Fruit de saison	Fruit de saison Bio	Fruit de saison	Liégeois au chocolat
<b>Mardi</b>	Céleri râpé Bio mayonnaise Escalope de dinde viennoise frites Mimolette compote de pomme	Taboulé BIO maison Calamars à la romaine sauce tartare Purée de potiron P'tit cottentin nature Flan vanille nappé caramel	Velouté crécy BIO Chili végétarien ** (Riz pilaf) Yaourt aromatisé Fruit de saison	Salade verte BIO Filet de hoki sauce moutarde Pomme de terre persillées Bûchette mélangée Compote pomme coing
<b>Mercredi</b>	Salade verte Steak haché au jus Chou-fleur BIO braisé Fromage blanc nature Royaume <b>Epiphanie</b>	Salade d'haricots verts Palette de porc à la provencale* Pomme de terre et chou braisé Petit suisse aromatisé Fruit de saison Bio	Salade de lentilles BIO nature Steak haché au jus Chou-fleur persillé Tartare nature Flan chocolat	Friand au fromage Blanquette de veau Gratin de légumes Fromage blanc BIO Fruit de saison
<b>Jeudi</b>	Salade de pomme de terre BIO Sauté de bœuf Carottes sautées aux oignons Chantailou Fruit de saison	Velouté de courges BIO Sauté de volaille à la dijonnaise Riz BIO pilaf Lou mirabel Fruit de saison	Salade verte Assortissement de charcuterie* Pomme de terre et fromage à raclette <b>Raclette</b> Compote de poire BIO	Macédoine vinaigrette Saucisse de Lozère * Purée de pomme de terre <b>Dans les Meules fermière Montagnes</b> Gâteau maison aux myrtilles
<b>Vendredi</b>	Chou chinois en salade Filet de mulot sauce ciboulette Semoule <b>Epiphanie</b> Yaourt nature BIO Galette des rois	Salade de coleslaw 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 Sauté de bœuf au paprika Poêlée provencale Cantal AOP Fruit de saison BIO	Velouté de Légumes maison BIO Pané blé, tomate, mozzarella Flageolets persillés Petit suisse sucré 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 !

Crudités (entrée ou fruit) : Vert clair  
 Element protidique : Rouge  
 Cuidités (légume ou fruit): Vert foncé  
 Féculents: Marron  
 Produits laitiers: Bleu

Repas Végétariens



MENUS '4 SAISONS' | Du 31 janvier au 18 Février 2022

Menus Agde maternelle

	Du 31 Janvier au 4 Février 2022	Du 07 au 11 février 2022	Du 14 au 18 février
Lundi	Salade de pépinettes Picoussel sauce tomate Haricots beurre à l'ail Camembert BIO Fruit de saison	Salade de chou-fleur BIO vinaigrette Steak haché Petits pois au jus Yaourt nature local Gâteau du chef aux pommes	Macédoine mayonnaise Filet de colin à la crème Riz pilaf Coulommiers BIO Fruit de saison
Mardi	<b>Nouvel An Chinois</b> Chou chinois sauce sucré salé Sauté de volaille à l'ananas Riz cantonnais Les fripons Gâteau maison à la noix de coco	Velouté de poireaux et pomme de terre Filet de lieu sauce curry Boulghour Plateau de fromage Fruit de saison BIO	Salade de pâtes tricolores Poulet sauté à l'estragon Poêlée de légumes d'hiver Petit suisse BIO aromatisé Cocktail de fruit
Mercredi	Salade de pois chiche à la marocaine Boulette de bœuf au jus Carottes sautées aux oignons Fromage blanc BIO Fruit de saison	Taboulé BIO Aiguillettes de poulet au jus Gratin de brocolis aux herbes Yaourt nature Fruit de saison	Céleri sauce cocktail Rôti de veau à la crème Blé BIO Rondelé nature Crème dessert chocolat
Jeudi	Salade verte Rôti de veau sauce forestière Farfalles et râpé Petit suisse BIO aromatisé Crêpe au chocolat <b>Chandeleur</b>	Salade de lentilles vinaigrette Pavé fromager Purée de courge BIO Fraidou Flan chocolat	Potage Dubarry Hachis Parmentier ** Fromage blanc nature Gâteau du chef au yaourt
Vendredi	Velouté d'épinards Parmentier de poisson** Edam BIO Fruit de saison	Carottes râpées vinaigrette BIO Sauté de bœuf à la provençale Tortis Tomme de Lozère Compote de poire	Salade de pomme de terre Omelette du chef Poêlée forestière Gouda Fruit de saison BIO

Crudités (entrée ou fruit) : Vert clair

Element protidique : Rouge

Cuidités (légume ou fruit): Vert foncé

Féculents: Marron

 Repas Végétariens