

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

Menu Bassan

	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 crécy BIO Tortellini épinards ricotta sauce tomate et râpé ** Edam Fruit de saison	Betteraves BIO au curcuma Macaronis à la bolognaise et râpé ** Plateau de fromage Fruit de saison	Salade de brocolis Filet de colin sauce tomate Coquillettes BIO Bûche du Pilat Fruit de saison	Macédoine vinaigrette Poulet aux champignons Flageolets persillés Vache qui rit BIO Liégeois au chocolat
mardi	Celeri râpé BIO mayonnaise Nugget's de volaille Frites Mimolette Compote de pomme	Salade de blé BIO à l'orientale Calamars à la romaine sauce tartare Purée de potiron P'tit cottentin nature Flan vanille nappé caramel	Carottes râpées vinaigrette Chili végétarien (Riz pilaf BIO) Tartare nature Compote de poire BIO	Salade verte BIO Filet de hoki sauce moutarde Pomme de terre persillées Bûchette mélangée Compote pomme coing
jeudi	Salade de pomme terre BIO Sauté de bœuf aux oignons Carottes sautées Chantailou Fruit de saison	Velouté de courge BIO Sauté de volaille à la dijonnaise Riz BIO pilaf Lou Mirabel Fruit de saison	Velouté de brocolis BIO Assortiment de charcuterie * Pomme de terre et fromage à raclette Fruit de saison	Velouté de légumes maison BIO Saucisse de Toulouse * Purée de pomme de terre Meule fermière Gâteau maison aux myrtilles
vendredi	Salade verte 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 Sauté de bœuf au paprika Poêlée provençale Cantal AOP Fruit de saison	Salade mexicaine (haricots rouges, maïs) Pané blé, tomate, mozzarella Brocolis braisé Petit suisse sucré Fruit de saison BIO
lundi	Salade de blé BIO Picoussel sauce tomate Haricots beurre à l'ail Camembert Fruit de saison	Salade de chou-fleur BIO vinaigrette Rôti de bœuf et ketchup Petit pois au jus Fromage blanc aromatisé Gâteau du chef aux pommes	Macédoine mayonnaise Filet de colin sauce ciboulette Riz BIO pilaf Coulommiers Fruit de saison	
mardi	Nouvel An Chinois Chou chinois sauce sucrée salée Sauté de volaille à l'ananas Riz cantonais Les Fripons Gâteau maison à la noix de coco	Velouté de poireaux et pomme de terre Filet de lieu sauce curry Boulghour BIO Plateau de fromage Fruit de saison	Salade de pâtes tricolores Poulet sauté à l'estragon Poêlée de légumes d'hiver Petit suisse BIO aromatisé Cocktail de fruit	
jeudi	Salade verte BIO Boulette de bœuf au jus Farfalles Petit suisse BIO aromatisé Crêpe au chocolat	Salade de lentilles vinaigrette Pavé fromager Purée de courge BIO Fraidou Flan chocolat	Potage Dubarry BIO Hachis parmentier ** Yaourt nature local Gâteau du chef au yaourt	
vendredi	Velouté d'épinards Parmentier de poisson du chef ** Edam BIO Fruit de saison	Carottes râpées vinaigrette Sauté bœuf à la provençale Tortis BIO Tomme de Lozère Compote de poire	Salade de pomme de terre vinaigrette Omelette aux fines herbes 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 !