



MENUS '4 SAISONS' | DU 30 août 2021 AU 22 octobre 2021

Menu Bassan

|                 | Du 30 août AU 03 septembre  | Du 06 septembre AU 10 septembre  | Du 13 septembre AU 17 septembre  | Du 20 septembre AU 24 septembre  |
|-----------------|---|--|--|--|
| <b>lundi</b>    |   | Tomate en salade<br>Emincé de poulet aux herbes<br>Frites et ketchup<br>Fromage blanc BIO  | Betterave en salade<br>Filet de lieu sauce aurore<br>Coquillettes BIO<br>Cantal AOP  | Concombre à la ciboulette<br>Emincé de porc à la moutarde*<br>Quinoa BIO<br>Plateau de fromage   |
| <b>mardi</b>    |   | Ananas au sirop<br>Salade de pépinettes<br>Cœur de merlu sauce oseille<br>Haricots verts persillés<br>Lou Mirabel Bleu Blanc Cœur<br>Fruit de saison BIO | Fruit de saison<br>Melon BIO<br>Paupiette de veau à la moutarde<br>Chou-fleur persillés<br>Fraidou<br>Compote pomme framboise<br>Carottes râpées BIO         | Fruit de saison BIO<br>Œuf dur mayonnaise<br>Tortellinis épinards sauce tomate **<br>Saint Paulin<br>Compote de pomme du chef<br>Salade de blé à l'orientale |
| <b>jeudi</b>    | Taboulé BIO à la menthe<br>Rôti de bœuf aux oignons<br>Carottes à la soboise<br>Fdam<br>Fruit de saison   | Pasteque<br>Picoussel sauce tomate<br>Blé BIO  | Estouffade de bœuf à la niçoise<br>Pommes vapeurs<br>Yaourt nature<br>Brownie du chef  | Dos de cabillaud aux échalottes<br>Aubergines à la tomate<br>Carré président<br>Fruit de saison BIO  |
| <b>vendredi</b> | Salade de coleslaw<br>Filet de colin sauce tomate<br>Riz BIO pilaf<br>Gouda<br>Liégeois à la vanille  | Salade de pois chiches marocaine<br>Sauté de veau aux herbes de provence<br>Courgettes à l'ail<br>Yaourt nature local<br>Fruit de saison BIO             | Cake tomate chèvre du chef<br>Pané blé tomate mozzarella et ketchup<br>Poêlée de légumes<br>Petit suisse aromatisé<br>Fruit BIO                              | Salade verte vinaigrette à la moutarde de Dijon<br>Bœuf bourguignon<br>Purée de pomme de terre<br>Yaourt nature BIO<br>Nonette                               |
|                 | Du 27 septembre AU 01 octobre   | Du 04 octobre AU 08 octobre  | Du 11 octobre au 15 octobre  | Du 18 octobre AU 22 octobre  |
| <b>lundi</b>    | Crêpe au fromage<br>Omelette du chef<br>Petit pois BIO au jus<br>Vache Picon<br>Fruit de saison   | Radis beurre<br>Saucisse grillée locale *<br>Lentilles au jus BIO<br>Brique de vache<br>Compote de poire   | Salade de Sichuan (radis émincés, salade verte, ail doux)<br>Boulette de blé façon thaï<br>Purée de patate douce<br>Chanteneige BIO<br>Poire au chocolat     | Céleri remoulade<br>Filet de lieu sauce safranée<br>Semoule BIO<br>P'tit cottentin nature<br>Compote de pêche  |
| <b>mardi</b>    | Salade de chou-fleur<br>Boulette de bœuf au jus<br>Tortis BIO<br>Brie<br>Flan chocolat  | Macédoine mayonnaise<br>Couscous végétarien **<br>(Semoule et légumes couscous)<br>Fromage les Fripons<br>Fruit de saison BIO                            | Tomate BIO mozzarella au pesto<br>Curry de poisson coco<br>Farfallas<br>Fromage frais au cumin<br>Pain d'épices  | Salade de lentilles aux échalotes<br>Emincé de volaille sauce forestière<br>Haricots verts BIO persillés<br>Lou Mirabel Bleu Blanc Cœur<br>Fruit de saison   |
| <b>jeudi</b>    | Salade de coleslaw BIO<br>Aiguillette de poulet au romarin<br>Gratin de navets<br>Petit suisse sucré  | Salade de brocolis au sésame<br>Brandade de Morue **<br>Comté BIO  | Carottes râpées BIO aux raisins<br>Emincé de veau au paprika<br>Haricots rouges au cumin<br>Tartare cernoix<br>Ananas aux épices douces<br>Accras de poisson | Salade de blé à la tomate<br>Pavé fromager<br>Gratin de courgettes<br>Yaourt nature local<br>Fruit de saison BIO   |
| <b>vendredi</b> | Gâteau du chef à la pâte à tartiner<br>Duo d'haricots verts<br>Calamars à la romaine sauce tartare<br>Riz pilaf<br>Tomme de Lozère<br>Fruit de saison BIO | Salade verte<br>Stifado de bœuf<br>Beignet de salsifis<br>Fromage blanc BIO<br>Gâteau du chef poires et amandes  | Filet de poulet au thym et citron<br>Brocolis à la béchamel<br>Yaourt nature BIO<br>Clafoutis pomme et muscade   | Velouté de brocolis BIO<br>Goulash hongrois<br>Pomme de terre persillées<br>Emmental<br>Crème dessert vanille  |

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.