SHCB
J'♥ ma cuisine d'ici

MENUS '4 SAISONS' | DU 09 mars 2020 AU 17 avril 2020

Menu 1 Compo BIO par jour

	Du 09 mars AU 13 mars	Du 16 mars AU 20 mars	Du 23 mars AU 27 mars
LUNDI	Salade de haricots verts Lasagnes au saumon ** Brie B Fruit BIO de saison	Macédoine mayonnaise Steak haché au jus Tortis P'tit cottentin ail et fines herbes B Compote de pommes bananes BIO (ind)	B Betteraves BIO en salade Blanquette de volaille Riz safranné Fromage Verchicors Flan vanille nappé caramel (ind)
MARDI	Salade verte Sauté de bœuf sauce tomate Blé Edam B Compote de pommes BIO (ind)	B Carottes râpées BIO Boulettes tomate mozzarella Choux fleurs béchamel Petit suisse aromatisé Fruit de saison	Salade verte et croûtons Saucisse de Toulouse * / de volaille Haricots blancs au jus B Chanteneige BIO Compote de poires (ind)
MERCREDI	Salade mexicaine (haricots rouges et blancs, maïs, poivrons) Menu Tex Mex Emincé de volaille à la mexicaine Galette pour tortilla B Fromage blanc nature BIO Ananas au sirop	B Coleslaw BIO Omelette Brunoise de légumes au jus Bûche du Pilat Gaufre liégeoise	Duo de choux Rôti de bœuf braisé aux oignons Purée de pommes de terre Comté B Fruit BIO de saison
JEUDI	Pizza au fromage Rôti de porc aux herbes* / Rôti de volaille B Carottes persillées BIO Fromage fondu Le Carré Fruit de saison	Salade de riz Filet de poulet rôti au jus Poireaux frais béchamel B Vache qui rit BIO Fruit de saison	Cake du chef aux courgettes Poisson pané Petits pois à la barigoule B Petit suisse BIO aromatisé Fruit de saison
VENDREDI	Radis nature Pavé fromager Petits pois au jus B Yaourt nature BIO Gâteau aux brisures d'oreo du chef	B Salade composée BIO de printemps Fish and chips (Beignet de poisson + frites) Cheddar Muffin chocolat (ind) ÎLES BRITANNIQUES	Salade de pâtes B Quenelles BIO sauce tomate Poêlée de légumes frais (carottes, navets) Fromage blanc nature Fruit de saison

	Du 30 mars AU 03 avril	Du 06 avril AU 10 avril	Du 13 avril AU 17 avril
LUNDI	Terrine de poisson Sauté de veau au paprika Poêlée de légumes et potatoes B Yaourt BIO aromatisé Fruit de saison	B Betteraves BIO en salade Boulettes d'agneau sauce orientale Pommes de terre rissolées Cantal Fruit de saison	Lundi de Pâques
MARDI	B Céleri BIO sauce cocktail Macaronis à la bolognaise** et râpé Fromage fraidou Compote de pommes (ind)	Taboulé à la menthe Cubes de saumon sauce aurore Fricassée de légumes (champignons et carottes) B Fromage Verchicors BIO Fruit de saison	Radis nature Moussaka ** Emmental B Compote de pommes abricots BIO (ind)
MERCREDI	Macédoine mayonnaise Colombo de porc * / Colombo de volaille Semoule Fromage blanc nature B Fruit BIO de saison	Chou rouge vinaigrette Aiguillettes de poulet sauce au curry Tortis Coulommiers B Compote de poires BIO (ind)	Carottes râpées Œufs durs à la piperade Riz aux petits légumes B Chanteneige BIO Fruit de saison
JEUDI	Radis beurre Dos de colin sauce citron B Carottes fraîches BIO persillées Tomme blanche Tarte basque	Salade verte Aiguillettes de blé et carottes panées Blettes pomme de terre Chanteneige B Crème dessert BIO (ind)	Salade de tomates Sauté de bœuf aux olives Frites et ketchup B Yaourt BIO à la vanille Brownies (indiv)
VENDREDI	B Salade de brocolis BIO au sésame Galette végétale tomate mozzarella Lentilles mijotées aux oignons Petit suisse aromatisé Fruit de saison	La chasse aux oeufs Salade de concombres Steak haché sauce tomate Semoule B Yaourt nature BIO Gâteau de Pâques du chef & Œufs en chocolat	Salade de pâtes B Nugget's végétal BIO Duo de haricots verts et haricots beurres Fromage blanc nature 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 !

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU... LOCAL BIO MAISON

* Contient du porc ** Plat complet