

MENUS '4 SAISONS' | DU 04 novembre 2019 AU 20 décembre 2019

Menu scolaire : VALENCIN

	Du 04 novembre AU 08 novembre	Du 11 novembre AU 15 novembre	Du 18 novembre AU 22 novembre	Du 25 novembre AU 29 novembre
lundi	B Salade BIO verte Raviolis de saumon sauce crème** Bûche du Pilat Fruit de saison	11 Novembre	B Coleslaw BIO (chou, carottes) Sauté de bœuf BIO au paprika Riz créole BIO Carré frais BIO Flan vanille BIO nappé caramel (ind)	Salade de haricots verts Sauté de volaille au curry Lentilles au jus B Emmental BIO Mousse au chocolat (ind)
mardi	B Chou rouge BIO en salade Boulettes de bœuf sauce tomate Purée de pommes de terre Brie Compote de pommes (ind)		B Salade de saison BIO Steak végétal Epinards hachés à la crème Chanteneige Fruit de saison	B Pamplemousse Quenelles natures sauce tomate Courgettes persillées BIO Gouda Gâteau de semoule nappé caramel (ind)
jeudi	Salade de maïs au curry Filet de colin sauce tomate basilic Riz aux petits légumes Vache Picon B Fruit BIO de saison	Crêpe au fromage Hachis parmentier** Camembert B Compote de pommes bananes BIO (ind)	RACLETTE Salade verte Assortiment de charcuteries* / de volaille Pommes vapeurs et fromage à raclette B Fromage blanc nature BIO Fruit de saison	B Salade de boulghour BIO Galette de soja à la provençale Gratin de poireaux Croc'lait Fruit de saison
vendredi	Salade de pâtes Sauté de porc aux olives* / Sauté de volaille B Carottes BIO persillées Faisselle Flan au chocolat	B Céleri râpé BIO rémoulade Filet de colin sauce citron Petits pois au jus Yaourt nature Gâteau du chef au yaourt	ÎLES RUSSES Salade russe (betteraves, œufs, pommes de terre) Sauté de veau façon Orloff Tortis tricolores B Petit suisse aromatisé BIO Gâteau du chef pommes cannelle	B Taboulé BIO à la menthe Choucroute* ** / de volaille Velouté nature Compote de poires (ind)
lundi	B Céleri BIO sauce cocktail Filet de poulet sauce suprême Poêlée de légumes et potatoes Fromage blanc nature Gâteau du chef aux brisures d'Oréo	B Salade d'endives sauce tartare Nugget's végétal BIO Brunoise de légumes frais Saint Nectaire Eclair à la vanille	Salade de pois chiches marocaine Sauté de porc forestière* / volaille forestière B Poêlée de légumes frais Yaourt nature BIO Fruit de saison	
mardi	Salade de brocolis BIO Raviolis épinards BIO sauce tomate** B Yaourt aromatisé BIO Fruit BIO de saison	Pizza au fromage Filet de poisson sauce moutarde Purée 3 légumes Petit suisse sucré B Fruit BIO de saison	B Chou rouge BIO en salade Boulettes d'agneau sauce orientale Semoule Cantal Compote de poires (ind)	
jeudi	B Salade verte BIO Sauté d'agneau aux herbes Pommes vapeurs Edam Fruit de saison	TARTIFLETTE Salade verte Tartiflette** ** / Tartiflette de volaille Yaourt aromatisé B Compote de pommes bananes BIO (ind)	Macédoine mayonnaise Moules sauce poulette Frites et ketchup Mimolette B Flan vanille BIO nappé caramel	
vendredi	Velouté de courges Sèches à l'armoricaine Riz créole Tomme noire des Pyrénées B Fruit BIO de saison	B Salade de blé BIO à l'orientale Emincé de volaille sauce safranée Petits pois à la barigoule Six de Savoie Mousse chocolat (ind)	Repas de Noël	

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 !