

MENUS '4 SAISONS' | DU 02 septembre 2019 AU 25 octobre 2019

Menu scolaire : Valencin

	Du 02 septembre AU 06 septembre	Du 09 septembre AU 13 septembre	Du 16 septembre AU 20 septembre	Du 23 septembre AU 27 septembre
lundi	B Carottes râpées BIO aux raisins secs Lasagnes au saumon** Ptit cottentin nature Compote de poires (ind)	Crêpe au fromage Sauté de porc au paprika*/ volaille au paprika B Gratin de courgettes BIO Velouté nature Fruit de saison	B Salade de blé BIO à l'orientale Omelette nature Gratin de brocolis Emmental Fruit de saison	B Radis BIO nature Steak végétal tomate mozzarella Purée au potiron Petit suisse sucré Beignet au chocolat
mardi	Salade de riz Galette de soja à la provençale B Gratin de chou-fleurs BIO Bûche du Pilat Fruit de saison	Chou blanc vinaigrette Filet de lieu sauce crème Farfalles Fromage blanc nature B Compote de pommes abricots BIO (ind)	Céleri sauce cocktail Filet de lieu sauce ciboulette Carottes fraîches aux oignons Faisselle BIO B Gâteau de semoule nappé caramel (ind)	B Salade de tomates BIO Sauté de bœuf façon Bourguignon Tortis Tomme Blanche Compote de pommes coings
jeudi	Terrine de campagne*/ Roulade de volaille Blanquette de veau Poêlée de légumes et potatoes B Petit suisse aromatisé BIO Gâteau du chef aux poires	Concombres à la menthe Cordon bleu de volaille Haricots beurrés à l'ail B Camembert BIO Gaufre liegeoise	Salade grecque (olive, tomates, concombres, fêta) Poulet façon lemonato (au citron) B ÎLES GRECQUES Pois chiches aux légumes Yaourt grec Gâteau du chef à l'orange	B Macédoine BIO mayonnaise Carry de porc*/ carry de volaille Potatoes Yaourt aromatisé Fruit de saison
vendredi	B Salade de haricots verts BIO Filet de colin sauce ensoleillée Semoule Yaourt nature Flan vanille nappé caramel (ind)	Salade de tomates et maïs Falafels menthe et coriandre Poêlée multicolore (pommes de terre, carottes...) B Froidou Fruit BIO de saison	Pizza BIO au fromage Nuggets végétal BIO Poêlée de légumes BIO (carottes, champignons, saisisifs) B Petit suisse aromatisé BIO Fruit BIO de saison	B Chou blanc vinaigrette Filet de lieu sauce ciboulette Courgettes BIO au parmesan Croçlait Tarte au flan
lundi	Du 30 septembre AU 04 octobre B Taboulé BIO Rôti de porc aux herbes*/ de volaille Purée de courgettes Saint paulin Liegeois chocolat	Du 07 octobre AU 11 octobre B Salade de chou-fleurs BIO S Stifado de bœuf Spirales St Nectaire Savourieuse mousse au caramel beurre salé	Du 14 octobre AU 18 octobre B Salade de haricots verts BIO Sauté de volaille sauce forestière Purée de patate douce P'tit cottentin ail et fines herbes Fruit de saison	
mardi	Céleri râpé aux pommes Steak haché sauce diable B Petits pois BIO au jus Vache Picon Fruit de saison	Accras de morue A Aoxa de porc*/ de volaille Aubergines et courgettes en gratin B Avalanche de fromage blanc BIO Ananas aux épices	Salade verte BIO B Boulettes de pois chiches BIO Courgettes BIO basquaises Carré frais BIO Compote de pommes BIO	
jeudi	Crêpe aux champignons Brandade de poisson du chef** Bleu B Fruit BIO de saison	Terrine de campagne* / Terrine de poisson Tajine de poisson B Trio de légumes BIO Tartare ail et fines herbes Tarte au citron	Salade coleslaw Sauté d'agneau aux herbes Boulghour aux petits légumes B Petit suisse aromatisé BIO Fruit de saison	
vendredi	B Carottes râpées à l'orange Emincé de volaille sauce safranée Haricots blancs à la tomate Fromage blanc nature B Compote de pommes bananes BIO	Endives sauce gribiche E Emincé de volaille basquaise Elysotto aux poivrons Emmental BIO B Entremet au chocolat	Concombres Tzatziki B Poisson meunière et sauce aioli Epinards hachés BIO à la crème Coulommiers Brownies	

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 !