

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

Menus Boujan

	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	Salade de pâtes Boulettes végétales Poêlée aux légumes Fromage blanc aromatisé Fruit de saison BIO	Férialé	Salade chinoise (chou, surimi) Samoussa de légumes Riz pilaf Petit suisse aromatisé BIO Gâteau amande coco	Mais en salade Tortilla pommes de terre et oignons Haricots verts BIO à l'ail P'tit cointin Mousse au chocolat du chef
mardi	Cœurs de palmier vinaigrette Saucisse de Toulouse* Aligot Yaourt nature local Fruit de saison BIO	Carottes râpées aux agrumes Filet de Hoki pané et citron Purée de potimarron BIO Tomme de Lozère Cake aux citron du Chef	Terrine de campagne* Sauté de boeuf au paprika Pommes vapeurs St Bricet Fruit de saison BIO	Radis BIO croc'sel Pot au feu sauce tartare Légumes pot au feu Petit suisse sucré Gâteau au yaourt du chef
mercredi	Cake à la tomate du chef Filet de colin sauce julienne Haricots beurre à la provençale Bûchette Pomme cuite au four	Velouté Dubarry Rôti de veau au jus Coquillettes Vache Gros Jean Fruit de saison BIO	Salade de blé à la tomate Filet de lieu sauce ciboulette Gratin de chou fleur Petit moulé ail et fines herbes Fruit de saison BIO	Velouté de brocolis Poulet amandes et cumin Lentilles BIO aux oignons Coulommiers Fruit de saison
jeudi	Salade verte Daube provençale Tagliatelles Emmental BIO Compote de pommes bananes	Macédoine mayonnaise Pané blé épinards Brocolis à la béchamel BIO Cantal Flan nappé caramel	Salade russe (betteraves, œuf) Sauté de porc forestier Carottes sautées BIO Fromage blanc sucré Gâteau du chef pommes cannelle	Salade de pâtes au pistou Poisson meunière Brie Fruit de saison
vendredi	Salade de haricots verts et maïs Boulettes d'agneau sauce tomate Semoule BIO Plateau de fromages Fruit de saison	Crêpe au fromage Hachis parmentier ** Edam BIO Fruit de saison	Salade haricots beurres Rôti de volaille à l'italienne Potato pop Mimolette Compote de pommes	Salade verte BIO Assortiment de charcuteries* Pommes de terre et fromage raclette Compote de pomme banane
	Du 02 décembre AU 06 décembre	Du 09 décembre AU 13 décembre	Du 16 décembre AU 20 décembre	
lundi	Céleri sauce cocktail Sauce carbonara aux lardons Spaghettis BIO Les Fripons Ananas au sirop	Carottes râpées vinaigrette Emincés de dinde à la provençale Nouilles Gouda BIO Compote de pommes	Cake tomate et chèvre du chef Lasagnes de légumes** Camembert Fruit de saison BIO	Salade de brocolis Tajine d'agneau Semoule Emmental BIO Fruit de saison
mardi	Betteraves au curcuma Omelette sauce tomate oignons Beignets de salsifis Saint Paulin Fruit de saison	Salade de choux fleurs Tartiflette* Fruit de saison BIO		
mercredi	Salade d'endives BIO et noix Boulettes de boeuf au jus Purée de pommes de terre Yaourt aromatisé Cocktail de fruits	Taboulé quinoa à la menthe Gratin de boeuf, potiron et râpé Tomme noire Fruit de saison BIO		
jeudi	Paupiette de veau à la crème Carottes persillées Fromage blanc BIO Fruit de saison	Chou chinois BIO vinaigrette Nugget's végétaux Fricassée de légumes Fromage blanc aromatisé Clafoutis aux cerises	Joyeux Noël	
vendredi	Salade haricots verts Seiches à l'armoricaine Riz BIO pilaf Comté Crème au chocolat	Velouté de haricots verts BIO Brandade de poisson** Plateau de fromages Fruit de saison	Macédoine mayonnaise Filet de poisson huile d'olive et citron Gratin de blettes et pommes de terre Yaourt sucré local Gâteau du chef aux noisettes	

Repas végétarien

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 !