


lundi
mardi
mercredi
jeudi
vendredi

	Du 10 février AU 14 février	Du 17 février AU 21 février
lundi	Pizza au fromage Omelette nature Petits pois à la barigoule Montboissié Fruit de saison	Céleri râpé vinaigrette Raviolis au saumon à la sauce tomate ** Saint Nectaire Mousse au chocolat (ind)
mardi	Taboulé Filet de colin sauce citron Carottes sautées aux oignons Petit suisse aromatisé Fruit de saison	Maïs en salade Sauté de volaille à la dijonnaise Gratin de panais et pommes de terre Fromage ail et fines herbes Fruit de saison
mercredi	 Velouté de champignons Emincé de poulet au curry Boulghour Chanteneige Compote de pommes fraises (ind)	Choucroute alsacienne* / choucroute de volaille (chou, pomme de terre, jambon et saucisse) Yaourt aromatisé Pêches au sirop
jeudi	Betteraves moutarde à l'ancienne Sauté de bœuf au paprika Frites Fraidou Liégeois vanille (ind)	Salade de lentilles aux échalotes Aiguillette panée de blé et emmental Poêlée de légumes (carottes, choux fleurs, haricots verts..)
vendredi	Achards de légumes (carottes, haricots verts, chou) Rougail de saucisses* / de volaille La Réunion Riz créole Fromage blanc nature Gâteau du chef à l'ananas et coco	 Velouté de courges Steak haché au jus Semoule Petit suisse sucré Compote de pomme framboise (ind)



MENUS '4 SAISONS' | DU 24 février 2020 AU 06 mars 2019

CL Standard

	Du 24 février AU 28 février	Du 02 mars AU 06 mars
Lundi	Macédoine mayonnaise Blanquette de colin Riz créole Tomme Blanche Fruit de saison	Betteraves en salade Steak végétal tomate mozzarella Tortis Camembert Fruit de saison
Mardi	Cake du chef aux olives Quenelles sauce aurore Carottes fraîches persillées Yaourt aromatisé Fruit de saison	Salade arlequin Beignet de calamars sauce tartare Brunoise de légumes Petit suisse aromatisé Bugnes briochées
Mercredi	Céleri râpé vinaigrette Hachis Parmentier du chef** Emmental Flan au chocolat (ind)	Salade verte Boulettes de bœuf sauce tomate Gratin de brocolis Chanteneige Riz au lait nappé caramel
Jeudi	Velouté du chef de légumes Saucisse de Toulouse* / Saucisse de volaille Gratin de crozets Vache picon Compote de poires (ind)	Crêpe au fromage Filet de poulet sauce crème Haricots verts persillés Edam Fruit de saison
Vendredi	Chou blanc mayonnaise Sauté de veau aux herbes de Provence Julienne de légumes Velouté nature Gâteau du chef au yaourt	Coleslaw Sauté de porc au curry* / Sauté de volaille Semoule Yaourt nature Compote de pommes (ind)

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 !