



SEMAINE DU 04 septembre AU 08 septembre		
Lundi	<p>Salade croquante</p> <p>Lasagnes à la bolognaise**</p> <p>Fourme d'Ambert</p> <p>Compote pomme framboise</p>	
Mardi	<p>Salade de blé à l'orientale</p> <p>Rôti de volaille aux herbes</p> <p>Navets braisés</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit de saison</p>	
Mercredi	<p>Melon</p> <p>Normandin de veau</p> <p>Macaronis</p> <p>Petit suisse nature</p> <p>Abricots au sirop</p>	
Jeudi	<p>Concombre en salade</p> <p>Sauté de porc*/ Sauté de volaille</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Cantal</p> <p>Mousse au chocolat</p>	
Vendredi	<p>Taboulé</p> <p>Calamars à la romaine</p> <p>Tomates provençales</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Fruit de saison</p>	



Votre partenaire pour une alimentation responsable





SEMAINE DU 11 septembre AU 15 septembre	
Lundi	Salade de pépinettes Sauté de bœuf façon bourguignon Carottes sautées aux oignons Mimolette Fruit de saison
Mardi	Pastèque Boulettes d'agneau sauce aigre douce Boulghour et piperade Yaourt nature Salade de fruits
Mercredi	Salade coleslaw Filet de poulet rôti au jus Haricots verts Comté Riz au lait nappé caramel
Jeudi	Concombres en salade Filet de poisson sauce crème Riz pilaf Faisselle Fruit de saison
Vendredi	Salade de pomme de terre Quenelles en gratin Poêlée de haricots verts et beurre Camembert Fruit de saison

Bien manger en restauration collective, c'est possible !



SEMAINE DU 25 septembre AU 29 septembre

Lundi	<p>Tomate croc'sel Paupiette de veau au jus Tortis Carré président Mousse au chocolat (ind)</p>	
Mardi	<p>Salade de blé à l'orientale Cordon bleu de volaille Brocolis en gratin Brique de vache Fruit de saison</p>	
Mercredi	<p>Pamplemousse Emincé de volaille sauce forestière Champignons persillés Fourme d'ambert Beignet à la framboise</p>	
Jeudi	<p>Macédoine Filet de poisson sauce oseille Purée de pomme de terre Velouté fruit Fruit de saison</p>	
Vendredi	<p>Concombres en salade Bœuf braisé sauce niçoise Haricots beurre à l'ail Cœur de dame Gâteau à l'ananas maison</p>	

Bien manger en restauration collective, c'est possible !



SHCB
J'♥ ma restauration collective d'ici

SEMAINE DU 02 octobre AU 06 octobre	
Lundi	<p>Céleri rémoulade Steak haché Riz aux champignons Fromage blanc nature Fruit de saison</p>
Mardi	<p>Salade de pâtes tricolores Omelette Champignons persillés Comté Fruit de saison</p>
Mercredi	<p>Concombres à la menthe Poisson sauce citron Pommes duchesses Cantal Abricots au sirop</p>
Jeudi	<p>Salade coleslaw Escalope viennoise Fondue de poireaux Mimolette Gâteau maison aux pépites de chocolat</p>
Vendredi	<p>Betteraves vinaigrette moutarde à l'ancienne Veau marengo Riz pilaf Faisselle Fruit de saison</p>

SHCB
ma restauration collective d'ici

Votre partenaire pour une alimentation responsable





SEMAINE DU 09 octobre AU 13 octobre	
Lundi	<p>Velouté de lentilles corail / potiron Jambon et cornichon* / Jambon de volaille Poêlée de HV, petits pois, chou romanesco, pois gourmands Crème caramel Pop Corn</p>
Mardi	<p>Radis croc'sel Wings de poulet Purée de pommes de terre betteraves Munster Compote de pommes et crunch oréo</p>
Mercredi	<p>Crackers et rillettes de thon maison Steak haché au bleu Frites Petit suisse aromatisé Kiwi</p>
Jeudi	<p>Cake maison à la fourme Paupiette de veau aux pruneaux Carottes au cumin Vache picon Pommes granny</p>
Vendredi	<p>Salade de céleri aux pommes et graines de sésame Poisson au pesto Beignets de salsifis Yaourt nature et sucre pétillant Meringue rose</p>

Bien manger au restaurant collectif, c'est possible !



SHCB
J'❤️ ma restauration collective d'ici

SEMAINE DU 16 octobre AU 20 octobre		
Lundi	<p>Radis croc'sel Brandade maison de poisson</p> <p>Comté Crème caramel</p>	
Mardi	<p>Tomates à la ciboulette Aiguillettes de poulet au paprika Haricots beurre persillés P'tit Cottentin Gâteau de semoule</p>	
Mercredi	<p>Cake maison aux courgettes Poisson pané et citron Carottes persillées Fromage blanc nature Fruit de saison</p>	
Jeudi	<p>Salade de saison Macaroni à la carbonara et râpé* / Macaroni à la carbonara de volaille et râpé Saint Marcelin Compote de poires</p>	
Vendredi	<p>Salade de pommes de terre Steak végétal Gratin de chou fleur Velouté nature Fruit de saison</p>	

SHCB
ma restauration collective d'ici

Votre partenaire pour une alimentation responsable

