



c'est possible !

MENUS '4 SAISONS' | Du 07 Mars au 22 Avril 2022

Menu Saint Jean de Védas

	Du 07 Mars au 11 Mars	Du 14 mars au 18 Mars	Du 21 mars au 25 Mars	Du 28 Mars au 1 Avril
LUNDI	Macédoine mayonnaise Tortilla de pomme de terre Haricots verts persillés BIO Brie	Taboulé BIO Paupiette de veau sauce moutarde Gratin de poireaux et pomme de terre Plateau de fromage	Salade de pomme de terre Fricadelle de bœuf sauce tartare Haricots verts persillés Tomme blanche	Salade de pois chiches à la marocaine Filet de poulet aux herbes Pêlée de légumes Fromage blanc nature
MARDI	Fruit de saison Carottes râpées Curry de poisson au lait de coco Riz pilaf BIO Vache qui rit	Fruit de saison Cèleri sauce cocktail Tortellinis épinards sauce tomate ** Fraidou	Fruit de saison BIO Salade de chou-fleur Filet de lieu sauce aurore Tortis BIO Yaourt sucré	Fruit de saison BIO Cèleri rémoulade Macaronis à la carbonnara et râpé** * Verchicors
MERCREDI	Compote de poire Pizza au fromage du chef Saucisse de Lozère* Purée de panais Petit suisse BIO aromatisé	Compote de pomme BIO Betteraves au curcuma BIO Hachis parmentier** Petit suisse sucré	Fruit de saison Salade de lentilles Sauté de volaille au paprika Poêlée de légumes Chanteneige BIO Liégeois chocolat	Compote de pomme BIO Salade mexicaine (haricots rouges, maïs) Boulette de bœuf au jus Gratin de chou-fleur Gouda
JEUDI	Fruit de saison Radis beurre Rôti de veau à la crème Semoule BIO Edam Crème dessert chocolat	Fruit de saison Chou chinois BIO en salade Filet de colin à la crème Beignet de salsifis Yaourt nature local Gâteau aux pommes du chef	Au cœur de la camargue Riz de camargue BIO Lou Mirabel Fougasse à la fleur d'oranger	Fruit de saison BIO Macédoine mayonnaise Cœur de merlu sauce tomate Pomme de terre persillées Yaourt nature BIO
 VENDREDI	Salade de pépinettes Emincé de volaille sauce forestière Gratin de chou-fleur Fromage blanc nature Fruit de saison BIO	Salade verte BIO Wings de poulet sauce barbecue Potatoes Carré de l'est Flan vanille nappé caramel	Salade de pâtes Pavé fromager Purée de brocolis Petit suisse aromatisé BIO Fruit de saison	Fruit de saison Salade verte Curry de lentilles Blé BIO Saint Morêt Gâteau à la pâte tartiner du chef
	Du 4 Avril au 8 Avril	Du 11 Avril au 15 Avril	Du 18 Avril au 22 Avril	
LUNDI	Salade d'haricots verts Seiche à l'armoricaine Riz pilaf BIO Saint Paulin	Taboulé BIO Emincé de dinde à la provençale Duo d'haricots verts Cantafrais	LUNDI DE PÂQUES	
MARDI	Fruit de saison Salade de coleslaw Rôti de dinde à l'italienne Semoule BIO Vache GrosJean	Flan au chocolat Salade verte BIO Boulette d'agneau au jus Farfalles Cantal	Macédoine mayonnaise Stifado de bœuf Pomme de terre sautées Yaourt nature local Fruit de saison BIO	
MERCREDI	Compote de pomme Salade de lentilles Sauté de porc au curry* Poêlée de légumes verts Yaourt nature BIO	Compote de pomme coing Betteraves en salade Steak haché au jus Boulghour Fromage blanc BIO nature	Fruit Friand au fromage Sauté de volaille curry Petit pois au jus Petit suisse BIO aromatisé	
JEUDI	Fruit de saison Chou chinois en salade Omelette du chef Gratin de brocolis BIO Petit suisse sucré	Fruit Œuf dur en mayonnaise Quenelle en gratin Purée de courge BIO Coulommiers	Fruit Carottes râpées BIO au citron Parmentier de poisson **	
 VENDREDI	Gâteau au yaourt du chef Salade de pâtes BIO Bœuf bourguignon Carottes sautées aux oignons Tomme de Lozère Fruit de saison	Pâques Fruit Salade de chou-fleur Filet de hoki sauce julienne Semoule BIO Petit suisse sucré Gâteau de pâques du chef et œufs en chocolat	Emmental Compote de poire Salade Iceberg BIO Chili végétarien (Riz pilaf) Tartare nature Crème à la vanille	

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 !