

MENUS '4 SAISONS' | DU 02 septembre 2019 AU 18 octobre 2019

Menus SCO STANDARD

	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	Carottes râpées Steak haché et ketchup Pommes noisettes Ptit cottentin Compote de poires Cake tomates olives Escalope milanaise	Feuilleté fromage Sauté de porc au paprika* Crumble de courgettes Encalat du larzac Fruit de saison Melon	Salade de lentilles Omelette au fromage du chef Gratin de brocolis aux herbes Emmental Fruit de saison	Salade savoyarde Sauté d'agneau au thym Purée de potimarron Petit suisse sucré Tarte Bourdalou du chef
mardi	Petit pois à la française Fromage blanc nature Fruit de saison	Filet de hoki à la moutarde douce Farfalles aux petits légumes Fromage blanc nature Pêches au sirop	Salade pamplemousse surimi sauce cocktail Filet de colin sauce poivron Carottes fraîches sautées St Félicien	Rôti de bœuf sauce tomate Potato pop Pavé frais
mercredi	Salade mâche, croutons, emmental Macaronis sauce carbonara et râpé*	Pizza au fromage du chef Tortilla oignons sauce tomate Wok de légumes Pont l'Évêque Fruit de saison	Semoule au lait et raisins secs Betteraves en salade Sauté de veau au curry Pommes de terre poêlées Faiselle Fruit de saison	Compote de pommes bananes Œufs durs mayonnaise Filet de poulet à la crème Riz aux petits légumes Tomme de Lozère Fruit de saison
jeudi	Mimolette Pommes cuites au four Chiffonnade de rosette* Blanquette de veau Poêlée Champêtre Petit suisse aromatisé	Concombre crème au curry Sauté de bœuf sauce forestière Ratatouille Yaourt aromatisé local Cake du Chef à la banane Salade de tomates mais	Salade grecque (olive, tomates, concombres, fêta) Poulet façon lemonato (au citron) Ragoût de pois chiches à la tomate Yaourt grec	Cœurs d'artichauts vinaigrette Colombo de porc aux oignons* Purée de patates douces Plateau de fromages Fruit de saison
vendredi	Gâteau du chef poires amandes Salade de haricots verts Filet de colin sauce citron Riz pilaf Bûchette Crème caramel	Boulette d'agneau sauce orientale Semoule et légumes couscous Cantal Fruit de saison	GRECQUES Salade d'oranges menthe et miel Salade verte Tomates farcies Bulgour Gouda Compote pomme vanille	Salade chou chinois râpé, pomme granny et raisin sec Lieu crème safranée Courgettes sautées Yaourt nature Far aux pruneaux du chef
lundi	Du 30 septembre AU 04 octobre Taboulé Rôti de porc aux herbes* Purée de carottes Tomme de brebis d'Aveyron Liegeois chocolat	Du 07 octobre AU 11 octobre S Salade de choux fleurs mimosa Stifado de bœuf Spaghetti au pesto Saint Bricet Salade de fruits Accras de morue Axa de porc*	Du 14 octobre AU 18 octobre Betteraves en salade Emincé de poulet façon Grand-mère Gratin de choux fleurs Plateau de fromages Fruit de saison Radis beurre	
mardi	Céleri remoulade aux pommes Sauté de bœuf façon Bourguignon Tagliatelle Saint Marcellin Fruit de saison Salade verte et noix	A Aubergines en gratin Ancalat du larzac Ananas aux épices Nems Navarin d'agneau Navets au miel et épices Nonette Napolitain	Boulettes de bœuf sauce aigre douce Beignets de légumes Camembert Fruit de saison	
mercredi	Escalope de volaille aux olives Risotto de quinoa Petit suisse aromatisé Gâteau au citron du chef Tarte courgette boursin du chef Brandade de morue**	N Terrine de campagne* Tajine de poisson Tortis et râpé Tomme d'Aveyron Tarte au citron du chef Endives sauce tartare Emincés de veau au jus Eblissotto aux potirons rouges et chorizo Emmental Entremet au chocolat maison	Salade de boulghour Rôti de veau forestier Flan de courgettes aux herbes Comté Salade de fruits Salade verte Saucisse de Toulouse* Gratin de crozets Yaourt nature local Compote de pommes Concombre tzatziki Dos de colin à l'oseille Purée de panais Carré frais	
jeudi	Picon Fruit de saison Carottes râpées vinaigrette aux agrumes Paupiette de veau à la moutarde Haricots blancs à la tomate Pont l'Évêque Compote pomme châtaigne	T	Clafoutis aux pommes du chef	
vendredi		E		

* Plat avec porc
** Plat complet

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 (09/2019).

En partenariat avec plus d'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 !