

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

Menu Pomerols

	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	Velouté de légumes maison	Taboulé BIO	Salade de pomme de terre	Salade de pois chiches à la marocaine
	Tortilla de pomme de terre	Paupiette de veau sauce moutarde	Fricadelle de bœuf sauce tartare	Filet de poulet aux herbes
	Haricots verts BIO persillés	Gratin de poireaux et pomme de terre	Haricots verts persillés	Pêlée de légumes
	Brie	Plateau de fromage	Tomme blanche	Fromage blanc nature
	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO
MARDI	Carottes râpées	Céleri sauce cocktail	Salade de chou-fleur	Céleri rémoulade
	Curry de poisson au lait de coco	Tortellinis épinards sauce tomate **	Filet de lieu sauce aurore	Macaronis à la carbonnara et râpé** *
	Riz pilaf BIO	Fraidou	Tortis BIO	Verchicors
	Vache qui rit	Compote de pomme BIO	Yaourt sucré	Compote de pomme BIO
	Compote de poire	Compote de pomme BIO	Fruit de saison	Compote de pomme BIO
JEUDI	Radis beurre	Chou chinois BIO en salade	Salade croquante du jardin	Macédoine mayonnaise
	Rôti de veau à la crème	Filet de colin à la crème	Gardianne de taureau	Cœur de merlu sauce tomate
	Semoule BIO	Beignet de salsifis	Riz de camargue BIO	Pomme de terre persillées
	Edam	Yaourt nature local	Lou Mirabel	Yaourt nature BIO
	Crème dessert chocolat	Gâteau aux pommes du chef	Fougasse à la fleur d'oranger	Fruit de saison
VENDREDI	Salade de pépinettes	Salade verte BIO	Crêpe aux champignons	Salade verte
	Emincé de volaille sauce forestière	Wings de poulet sauce barbecue	Pavé fromager	Curry de lentilles
	Gratin de chou-fleur	Potatoes	Purée de brocolis	Blé BIO
	Fromage blanc nature	Carré de l'est	Petit suisse aromatisé BIO	Saint Morêt
	Fruit de saison BIO	Flan vanille nappé caramel	Fruit de saison	Gâteau à la pâte tartiner du chef
LUNDI	Salade d'haricots verts	Taboulé BIO	<b>LUNDI DE PÂQUES</b>	
	Seiche à l'armoricaine	Emincé de dinde à la provençale		
	Riz pilaf BIO	Duo d'haricots verts		
	Saint Paulin	Cantafrais		
	Fruit de saison	Flan au chocolat		
MARDI	Salade de coleslaw	Salade verte BIO	Macédoine mayonnaise	Stifado de bœuf
	Rôti de dinde à l'italienne	Boulette d'agneau	Pomme de terre sautées	Pomme de terre sautées
	Semoule BIO	Farfalles	Yaourt nature local	Yaourt nature local
	Vache GrosJean	Cantal	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO
	Compote de pomme	Compote de pomme coing	Carottes râpées BIO au citron	Carottes râpées BIO au citron
JEUDI	Chou chinois en salade	Œuf dur en mayonnaise	Parmentier de poisson **	Parmentier de poisson **
	Omelette du chef	Quenelle en gratin	Emmental	Emmental
	Gratin de brocolis BIO	Purée de courge BIO	Compote de poire	Compote de poire
	Petit suisse sucré	Coulommiers	Salade Iceberg BIO	Salade Iceberg BIO
	Gâteau au yaourt du chef	Fruit	Chili végétarien (Riz pilaf)	Chili végétarien (Riz pilaf)
VENDREDI	Salade de pâtes BIO	Salade de chou-fleur	Tartare nature	Tartare nature
	Bœuf bourguignon	Filet de hoki sauce julienne	Crème à la vanille	Crème à la vanille
	Carottes sautées aux oignons	Semoule BIO		
	Tomme de Lozère	Petit suisse sucré		
	Fruit de saison	Gâteau de pâques du chef et œufs en chocolat		

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 !