

MENUS '4 SAISONS' | DU 08 novembre 2021 AU 17 décembre 2021

Vinassan

	Du 08 novembre AU 12 novembre	Du 15 novembre AU 19 novembre	Du 22 novembre AU 26 novembre	
<b>lundi</b>	Betterave en salade Sauce bolognaise Macaronis BIO Tomme grise d'Auvergne <b>Fruit de saison</b> Taboulé maison Omelette BIO Jardinière de légumes Yaourt nature <b>Fruit de saison</b> Velouté Dubarry BIO <b>Assortiment de charcuterie *</b> Pommes vapeur Fromage raclette Compote pomme framboise	Salade de maïs Paupiette de veau forestière Carottes sautées BIO Edam <b>Fruit de saison</b> <b>Salade verte Bio aux noix</b> Raviolis frais au fromage Carré frais Brioches aux pralines Salade de pommes de terre Cordon bleu Choux fleurs en gratin Fromage blanc nature BIO Compote de poire Fromage	<b>Salade verte BIO</b> Tartiflette *** / Tartiflettes de volaille ** Pommes vapeur <b>Tartiflette</b> Compote de pommes cassis Potage de lentilles Nuggets végétal sauce tartare Gratin de courges Emmental <b>Fruit de saison BIO</b> Salade de boughour Palette de porc dijonnaise * / Filet de poulet au jus Flan de légumes du chef Chanteneige BIO <b>Fruit de saison</b> Chou blanc vinaigrette BIO Steak haché sauce tomate Semoule Fromage blanc nature Compote de pommes Salade de pois chiches Poisson pané (hoki) Gratin de blettes et pommes de terres Plateau de fromage <b>Fruit de saison BIO</b>	
<b>mardi</b>	Salade mexicaine Filet de colin sauce ciboulette Haricots beurres Chanteneige BIO Gâteau au chocolat du chef	<b>Entre Saône et Rhône</b> Sauté de bœuf aux 4 épices Haricots verts persillés Vache qui rit BIO <b>Fruit de saison</b> Velouté potiron Filet de lieu sauce rouille Coquille BIO Froidou <b>Fruit de saison</b>	Velouté de légumes Omelette du chef BIO Gratin choux fleurs / pommes de terre Carré frais <b>Fruit de saison</b> Chou chinois BIO Tortellinis epinard sauce verte ** Brie Compote de pommes	
<b>mercredi</b>	<b>11 Novembre</b>	Salade de blé orientale Aiguillette de poulet au thym Carottes persillées Yaourt nature local <b>Fruit de saison BIO</b> Salade verte Picassuel sauce tomate Macaronis Chanteneige BIO Flan vanille <b>Carottes râpées BIO</b> Emincé de volaille aux olives Semoule Petit suisse aromatisé Beignet aux pommes Velouté d'épinard Sauté de veau paprika Boulghour BIO Coulommier <b>Fruit de saison</b> Salade de lentilles BIO Dos de colin sauce Aurore Poêlée de légumes Gouda Gâteau au yaourt maison	<b>Repas de Noël</b> <b>Repas de Noël</b> Coleslaw Filet de colin sauce ciboulette Pommes vapeur Samos Petit suisse aromatisé BIO	
<b>jeudi</b>	<b>11 Novembre</b>	Salade de haricots verts Chipolata * / saucisse de volaille Purée de pomme de terre Pointe de brie Crème dessert BIO Macédoine mayonnaise Omelette du chef BIO Lentilles oignons Yaourt nature <b>Fruit de saison</b> Velouté d'endives Colombo de porc / sauté de volaille Gratin de brocolis BIO Ptit cotentin nature Gâteau du chef aux poires <b>Céleri rémoulade</b> Sauté de bœuf aux oignons Riz Camembert BIO Compote pommes bananes PIZZA au chef au fromage Filet de hoki sauce corail Haricots beurres Lou Mirabel <b>Fruit de saison BIO</b>	Du 29 novembre AU 03 décembre Du 06 décembre AU 10 décembre Du 13 décembre au 17 décembre	Du 29 novembre AU 03 décembre Du 06 décembre AU 10 décembre Du 13 décembre au 17 décembre
<b>vendredi</b>	Du 29 novembre AU 03 décembre Du 06 décembre AU 10 décembre Du 13 décembre au 17 décembre	Du 29 novembre AU 03 décembre Du 06 décembre AU 10 décembre Du 13 décembre au 17 décembre	Du 29 novembre AU 03 décembre Du 06 décembre AU 10 décembre Du 13 décembre au 17 décembre	

**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

PRATIQUE JE ME REPERE DANS LE MENU...

 LOCAL
  BIO
  MAISON
 


\* Contient du porc \*\* Plat complet