

MENUS '4 SAISONS' | DU 06 janvier 2020 AU 21 février 2020

Menu St Jean de Vedas VEG

	Du 06 janvier AU 10 janvier	Du 13 janvier AU 17 janvier	Du 20 janvier AU 24 janvier
lundi	Céleri BIO râpé mayonnaise Nugget's de volaille Potato pop et ketchup Mimolette Compote de pommes (ind) Velouté crécy	Betteraves BIO vinaigrette à l'ancienne Macaronis à la boloanaise** et râpé	Taboulé BIO Paleron sauce provençale Petits pois au jus Buche de chèvre Fruit de saison
mardi	Tortellini épinards sauce tomate** Emmental Fruit de saison BIO	Salade de boulghour Calamars à la romaine sauce tartare Poêlée bretonne (chou fleur et brocolis) Petit suisse aromatisé Fruit BIO de saison	CROZIFLETTE Macédoine mayonnaise Croziflette * Fromage blanc BIO Fruit de saison
mercredi	Endives sauce tartare Sauté de bœuf au paprika Carottes BIO persillées Fromage blanc battu Galette des rois	Salade coleslaw BIO Boulettes d'agneau sauce orientale Jardinière de légumes P'tit cottentin nature Beignet aux pommes	Velouté de brocolis Filet de colin à l'estragon Purée de courges BIO Yaourt aromatisé Ananas au sirop
jeudi	Salade de pommes de terre Cœur de merlu sauce ciboulette Chou fleur braisé Pointe de Brie Fruit BIO	Salade de pois chiches à l'italienne Pavé fromager Gratin de salsifis et pomme de terre Yaourt local sucré Fruit BIO de saison	Carottes râpées à l'orange Paupiette de veau à la moutarde Semoule BIO Fromage ail et fines herbes Gâteau pâte à tartiner
vendredi	Radis croc sel Cassoulet* ** Chanteneige BIO Galette des rois ÉPIPHANIE	Salade verte BIO Blanquette de volaille Riz pilaf Tomme de Lozère Flan vanille nappé caramel	Pizza maison au fromage Omelette maison Epinards branches BIO et croûtons Comté Fruit de saison
lundi	Du 27 Janvier au 31 Janvier Chou chinois sauce sucré salé Sauté de volaille à l'ananas Riz cantonais Camembert BIO Mousse noix de coco Velouté d'épinards Lasagnes bolognaise **	Du 03 Février au 07 Février Céleri remoulade Boulettes de bœuf au jus Haricots beurrés à l'ail Petit suisse aromatisé BIO Crêpe au chocolat Achards de légumes (carottes, haricots verts, chou) Rougail de saucisses* Riz BIO créole Froidou Liégeois coulis de mangue Velouté de poireaux pommes de terre Parmentier de poisson du chef **	Repas végétariens
mardi	NOUVEL AN CHINOIS Fromage blanc BIO Fruit de saison Salade verte	CHANDELEUR Edam BIO Compote de pommes Carottes râpées	
mercredi	RACLETTE Assortiment de charcuterie* Pommes vapeurs et fromage à raclette Compote de poires BIO Betteraves BIO en salade		
jeudi	Sauté de bœuf sauce aux oignons Haricots verts à l'ail Petit suisse aromatisé Tarte aux pommes du chef Salade de pépinettes Boulettes tomate mozzarella Purée 3 légumes Plateau de fromages Fruit BIO de saison	Blanquette de veau Coquillettes Encalat du Larzac Fruit BIO de saison	
vendredi		Mais en salade Aiguillette panée blé et emmental Gratin de brocolis Yaourt local nature Fruit BIO de saison	

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 !