



c'est possible !

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

Menu Saint Jean de Védas alternatif

	Du 07 Mars au 11 Mars	Du 14 Mars au 18 Mars	Du 21 Mars au 25 Mars	Du 28 Mars au 1 Avril
<b>lundi</b>	Macédoine mayonnaise Tortilla de pomme de terre Haricots verts BIO persillés (B) Brie (O) Fruit de saison (O)	Taboulé BIO (B) Samoussa de légumes Gratin de poireaux et pomme de terre Plateau de fromage Fruit de saison (O)	Salade de pomme de terre Aiguillette pané blé emmental + ketchup Haricots verts persillés Tomme blanche Fruit de saison BIO (B, O)	Salade de pois chiche à la marocaine Boulette de blé façon thai sauce crème Pêlée de légumes Fromage blanc nature (B, O) Fruit de saison BIO (B, O)
<b>mardi</b>	Carottes râpées (O) Lentilles forestières Riz pilaf BIO (B) Vache qui rit Compote de poire	Celeri sauce cocktail (O) Tortellinis épinards sauce tomate ** (O) Fraidou Compote de pomme BIO (B)	Salade de chou-fleur Nuggets végétal + mayonnaise Torti BIO (B) Yaourt sucré Fruit de saison (O)	Celeri remoulade (O) Ravioles au fromage sauce curry ** (O) Verchicors Compote de pomme BIO (B)
<b>mercredi</b>	Pizza au fromage du chef Galette végétale sauce crème Purée de panais Petit suisse BIO aromatisé (B) Fruit de saison (O)	Betteraves au curcuma BIO (B) Pané sarasin lentilles + mayonnaise Purée de pomme de terre Petit suisse sucré Fruit de saison (O)	Salade de lentilles Falafels menthe coriandre sauce crème Poêlée de légumes Chanteneige BIO (B) Liégeois chocolat	Salade mexicaine (haricots rouges, maïs) Omelette au fromage Gratin de chou fleur Gouda (B, O) Fruit de saison BIO (B, O)
<b>jeudi</b>	Radis beurre Quenelle en gratin Semoule BIO (B) Edam Crème dessert chocolat	Chou chinois BIO en salade (B, O) Galette de quinoa à la provençale sauce poivre Beignet de salsifis Yaourt nature local (O) Gâteau du chef aux pommes (B, O)	<b>Au coeur de la camargue</b> Salade croquante du jardin (O) Quenelle à la tomate (B) Riz de camargue BIO (O) Lou Mirabel (O) Fougasse à la fleur d'oranger (B, O)	Macédoine mayonnaise Galette végétale sauce tomate Pomme de terre persillées Yaourt BIO (B) Fruit de saison (O)
<b>vendredi</b>	Salade de pépinettes Boulette de tomate mozzarella + ketchup Gratin de chou-fleur Fromage blanc nature Fruit de saison BIO (B, O)	Salade verte BIO (B, O) Nuggets végétal sauce barbecue Potatoes Carré de l'est (B, O) Flan vanille nappé caramel (B, O)	Salade de pâtes Pavé fromager + mayonnaise Purée de brocolis Petit suisse aromatisé BIO (B) Fruit de saison (O)	Salade verte (O) Curry de lentilles (O) Blé BIO (B) Saint Morêt Gâteau à la pâte tartiner du chef (B, O)
	Du 4 Avril au 8 Avril	Du 11 Avril au 15 Avril	Du 18 Avril au 22 Avril	
<b>lundi</b>	Salade d'haricots verts Pané de blé fromage épinards Riz pilaf BIO (B) Saint Paulin Fruit de saison (O) Salade coleslaw (O)	Taboulé BIO (B) Pavé fromager Duo d'haricots verts Cantafrais Flan au chocolat Salade verte BIO (B, O)	<b>LUNDI DE PÂQUES</b>	
<b>mardi</b>	Picoussel sauce tomate Semoule BIO (B) Vache GrosJean Compote de pomme Salade de lentilles	Pané de sarrasin lentilles aux poireaux sauce poivre Farfalle Cantal Compote de pomme coing Betteraves en salade	Macédoine mayonnaise Lentilles forestière Pomme de terre sautés Yaourt nature local (B, O) Fruit BIO (B, O)	
<b>mercredi</b>	Boulette tomate mozzarella Poêlé de légumes verts Yaourt nature BIO (B) Fruit de saison (O)	Haricots rouge au cumin Boulghour Fromage blanc BIO nature (B) Fruit de saison (O)	Friand au fromage Tortilla de pomme de terre Petit pois au jus Petit suisse BIO aromatisé (B) Fruit de saison (O)	
<b>jeudi</b>	Chou chinois en salade (O) Omelette du chef (B) Gratin de brocolis BIO (B) Petit suisse sucré	Cœuf dur en mayonnaise Quenelle en gratin Purée de courge BIO (B) Coulommiers Fruit de saison (O)	Carottes râpées au citron BIO (B, O) Samoussa de légumes (B, O) Purée de pomme de terre Emmental Compote de poire	
<b>vendredi</b>	Gâteau au yaourt du chef Salade de pâtes BIO (B) Aiguillette pané blé emmental Carottes sautées aux oignons Tomme de Lozère Fruit de saison (O)	<b>Pâques</b> Salade de chou-fleur Boulette de blé façon thai sauce crème Semoule BIO (B) Petit suisse sucré Gâteau de pâques du chef et œufs en chocolat	Salade Iceberg BIO (B, O) 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 !