



MENUS '4 SAISONS' | DU 29 avril 2019 AU 07 juin 2019

Menu scolaire standard

	Du 29 avril AU 03 mai	Du 06 mai AU 10 mai	Du 13 mai AU 17 mai
lundi	Radis Steak végétal Carottes persillées P'tit cottentin Riz au lait nappé caramel (ind)	Macédoine mayonnaise Cannelonis bolognaise** St Marcellin Fruit de saison	Betteraves en salade Sauté d'agneau aux épices Tortis Fromage croclait Fruit de saison
mardi	Salade coleslaw Paupiette de veau forestière Boulghour Petit suisse aromatisé Compote de pommes (ind)	Concombre en salade Chipolata au jus* / de volaille Purée de 3 légumes Fromage froidou Tarte au flan	Salade de riz Filet de colin sauce crème Fricassée de légumes (carottes, champignons) Fromage blanc nature Fruit de saison
mercredi	1er Mai		Taboulé Omelette Epinards hachés à la crème et croûtons Samos Crème caramel (ind)
jeudi	Tomates croc'sel Filet de poulet sauce basquaise Pommes vapeur Bûche du Pilat Fruit de saison	Salade de saison Sauté de veau marengo Semoule Camembert Compote pommes framboises (ind)	Salade de tomates Jambon blanc * / Jambon de volaille Purée de pommes de terre St Nectaire Compote pomme abricot (ind)
vendredi	Salade cajun (haricots rouges, maïs, poivrons) Filet de poisson pané Epinards hachés et croûtons Yaourt nature Fruit de saison	Crêpe au fromage Tortillas pomme de terre / oignons Ratatouille Fromage les fripons Fruit de saison	Radis beurre Aiguillettes de poulet aux petits pois et à la menthe Poêlée de légumes avec pois gourmands Boisson aromatisée à la fraise (briquette) Fraises (sous réserve)
		8 Mai	
lundi	Salade de lentilles aux échalotes Filet de poisson meunière Julienne de légumes Petit suisse sucré Fruit de saison	Salade de boulghour Filet de poulet aux herbes de Provence Haricots verts persillés Mimolette Fruit de saison	Carottes râpées au citron Raviolis épinards sauce verte ** Edam Compote de pommes bananes (ind)
mardi	Concombre en salade Sauté de porc sauce au paprika* / Sauté de volaille Macaronis Chanteneige Fruit de saison	Salade verte Hachis parmentier du chef** Tomme de Savoie Pêches au sirop	Tomates à l'échalote Saucisse de Toulouse * / Saucisse de volaille Lentilles mijotées aux oignons Saint Bricet Compote de pomme poires (ind)
mercredi	Maïs en salade Moussaka (d'aubergines)** Brie Liégeois vanille	Terrine de campagne* / Rillettes de thon Dos de colin sauce citron Carottes fraîches sautées Velouté nature Fruit de saison	Salade de pâtes Sauté de bœuf sauce provençale Poêlée multicolore (pommes de terre, carottes, courgettes) Carré président Fruit de saison
jeudi	Carottes râpées Quenelles en gratin Courgettes persillées Emmental Gâteau de semoule nappé caramel (ind)	Ascension	
vendredi	Menu USA Tomate croc'sel Cheeseburger Frites et ketchup Yaourt aromatisé Muffin	Melon Pavé fromager Petits pois barigoule Vache picon Mousse au chocolat (ind)	Salade de saison Sauté de veau au curry Semoule Petit suisse aromatisé Fruit 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 !



BIEN MANGER en
restauration collective

c'est possible !



LEGENDE DES PICTOGRAMMES



Issu de l'agriculture biologique



cultivé en local



Elaboré sur la cuisine



Viandes de bœuf, de porc et de volaille nées, élevées et abattues en France



Label rouge (viande labellisée)

* Plat avec porc ** Plat complet

CODE COULEUR DES FAMILLES D'ALIMENTS

Fruit ou légume cru

Fruit ou légume cuit

Produit laitier

Féculent

Composante protidique