SHCB
J'♥ ma cuisine d'ici

MENUS '4 SAISONS' | DU 04 SEPTEMBRE 2023 AU 22 OCTOBRE 2023 |

Menu scolaire - Déjeuner

	Du 04 sept. au 10 sept.	Du 11 sept. au 17 sept.	Du 18 sept. au 24 sept.	Du 25 sept. au 01 oct.
LUNDI	Salade iceberg Capellettis au saumon sauce crème Tartare ail et fines herbes Compote de pommes BIO	Salade de perles Alpina Savoie Galette de soja à la provençale Ratatouille du chef Yaourt nature Fruit BIO de saison	Taboulé BIO du chef Omelette BIO Gratin de brocolis BIO Vache qui rit BIO Crème dessert BIO	Salade de choux fleurs BIO Calamar à la romaine Pommes vapeur Fromage blanc nature Fruit de saison
MARDI	Concombres vinaigrette ciboulette Jambon blanc Purée de pommes de terre Petit suisse BIO aromatisé Gâteau basque	Salade verte Paupiette de veau sauce forestière Frites Tomme blanche Compote de pommes bananes	Salade de pâtes BIO Filet de poisson meunière Carottes persillées du chef Mimolette Fruit de saison	Salade de blé à l'orientale Quenelles sauce aurore Epinards hachés BIO Cantal AOP Purée pomme fraise
MERCREDI	Melon jaune Emincé de volaille marengo Riz BIO Cantal AOP Barre bretonne	Salade de tomates et maïs Filet de colin sauce 4 épices Blé à la tomate Petite tomme BIO du Trièves Flan chocolat	Salade de choux fleur vinaigrette Sauté de bœuf au jus Semoule BIO Petit suisse aromatisé Fruit de saison	Salade de tomates BIO Nugget's de volaille Frites Tomme blanche Raisin
JEUDI	Pastèque BIO Saucisse de volaille BIO au jus Semoule BIO safranée Tomme du Trièves BIO Fruit BIO de saison	Betteraves BIO en salade Penne à la carbonara Saint nectaire Fruit de saison	Oeuf dur mayonnaise Steak haché Courgettes basquaise Camembert BIO Donuts	Salade de haricots blancs Chipolatas au jus Ratatouille du chef Vache picon Fruit BIO de saison
VENDREDI	Macédoine mayonnaise Tarte au fromage Courgettes persillées Emmental BIO Flan vanille	Céleri frais BIO râpé vinaigrette Poisson pané Petits pois au jus Fromage fondu le carré Gâteau au yaourt du chef	Carottes râpées vinaigrette Chili sin carne Riz BIO Yaourt de la ferme du Chambon Raisin	Céleri frais râpé vinaigrette Sauté de boeuf au paprika Semoule BIO Fromage blanc aromatisé Gâteau aux pépites de chocolat du chef

La pyramide alimentaire

Les 7 grandes familles alimentaires :

L'eau
Les céréales
Les fruits et légumes
Les laitages
La viande, le poisson, les œufs
Les matières grasses
Les sucreries

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU — LOCAL — DU CHEF — LABELS (EGALIM)

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS *

SHCB
J'♥ ma cuisine d'ici

MENUS '4 SAISONS' | DU 04 SEPTEMBRE 2023 AU 22 OCTOBRE 2023 |

Menu scolaire - Déjeuner

	Du 02 oct. au 08 oct.	Du 09 oct. au 15 oct.	Du 16 oct. au 22 oct.
LUNDI	Salade iceberg Paupiette de veau à la moutarde Lentilles au jus Saint paulin BIO Crème au Caramel	Tortillas et houmous Escalope viennoise Epinards hachés BIO Fromage blanc nature Petits beurres	Taboulé BIO du chef Saucisse de volaille BIO au jus Petits pois BIO au jus Petit suisse BIO aromatisé Fruit BIO de saison
MARDI	Salade de pommes de terre Aiguillettes de poulet sauce curry Carottes BIO persillées Fromage les Fripons Fruit de saison	Dips de carottes Nuggets végétal Beignets de choux fleurs Tomme des Pyrénées Fruit BIO de saison	Salade verte Quenelles BIO sauce aurore Riz aux petits légumes Edam Compote pomme abricot
MERCREDI	Salade de riz Sauté de boeuf VBF aux 4 épices Brocolis à la béchamel Chanteneige BIO Clafoutis du chef aux pommes	Salade de mâche fraîche au vinaigre de framboise Tajine de bœuf aux fruits secs Semoule BIO au curcuma Petit suisse sucré Fruit de saison	Tomate à la croque Filet de lieu sauce citron Epinards hachés BIO Fromage blanc nature Tarte au flan
JEUDI	Velouté de potiron du chef Raviolis BIO épinard sauce tomate Yaourt nature BIO Fruit BIO de saison	Cake maison à la fourme Choucroute de Volaille Munster AOP Crème onctueuse au chocolat	Carottes BIO râpées vinaigrette Boulettes d'agneau au jus Flageolets au jus Bûche du pilat Fruit de saison
VENDREDI	Salade coleslaw Cubes de colin MSC sauce forestière Purée de pommes de terre Bûchette mélangée Compote de pommes BIO	Betteraves en salade et dés de chèvre Filet de colin au pesto Pâtes tricolores Mimolette Beignet à la framboise	Velouté de légumes du chef Lasagnes bolognaise Vache picon Fruit BIO de saison

La pyramide alimentaire

Les 7 grandes familles alimentaires :

L'eau
Les céréales
Les fruits et légumes
Les laitages
La viande, le poisson, les œufs
Les matières grasses
Les sucreries

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU

LOCAL — DU CHEF — LABELS (EGALIM)

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS *