

MENUS '4 SAISONS' | DU 04 juillet 2022 AU 31 août 2022

Menu Aniane

	Du 04 juillet AU 08 juillet	Du 11 juillet AU 15 juillet	Du 18 juillet AU 22 juillet	Du 25 juillet Au 29 juillet
<b>lundi</b>		Tomate croc sel Chili con carne Riz pilaf Yaourt nature BIO Churros <b>Mexique</b>	Carottes râpées vinaigrette Tortelinis épinard sauce tomate ** Petit suisse aromatisée Fruit de saison BIO	Concombres tzatziki Chickenwings et ketchup Pommes de terres sautées Fromage blanc nature Fruit de saison BIO
<b>mardi</b>		Pastèque Poisson meunière Purée de pommes de terre Vache qui rit BIO Glace en pot	Melon Chipolatas au jus Pôlée de légumes aux épices Tomme grise Compote de pommes BIO	Cake à la tomate Boulettes de bœuf au jus Hartichots persillés Saint Paulin Compote de pommes BIO
<b>mercredi</b>		Friand au fromage Omelette BIO Ratatouille + Riz pilaf Petit suisse sucré Fruit de saison	Taboulé du chef Paupiette de veau au jus Haricots verts BIO persillés Saint Nectaire Flan vanille nappé caramel	Betterave en salade Pavé fromager Blé Vache qui rit BIO Glace en bâtonnet
<b>jeudi</b>			Salade chou chinois sauce sucrée salée Poulet sauce soja et miel Riz cantonnais Yaourt nature Bio local Gâteau du chef à l'ananas <b>Asie</b>	Salade de pâtes Rôti de porc aux herbes Carottes sautées aux oignons Camembert Fruit BIO
<b>vendredi</b>	Concombre ciboulette Boulettes d'agneau au jus Semoule Petit suisse aromatisée BIO Beignets aux pommes		Crêpes au fromage Blanquette de poisson (colin) Crozet P'tit cottenin Fruit de saison BIO	salade parmentière Bœuf au carottes Frites Yaourt aromatisé BIO Tarte aux pommes <b>Europe</b>
<b>lundi</b>		Salade de choux fleurs vinaigrette Rôti de bœuf Purée de pommes de terre BIO Yaourt nature Fruit de saison Tomate croc sel		Salade de maïs au curry Paupiette de veau sauce forestière Choux fleurs persillés BIO Comté AOP Fruit de saison
<b>mardi</b>		Pâtes au thon sauce tomate** Saint Paulin Compote pommes bananes BIO	Melon Quenelles BIO sauce blanche Julienne de légumes Petit suisse aromatisé Beignet de chocolat	Betterave BIO en salade Pois chiches et légumescouscous Semoule pour couscous Mimolette Fruit de saison
<b>mercredi</b>	Salade de pois chiches à la marocaine Merguez à l'orientale Semoule BIO Fromage fondu le carré Tarte chocolat Concombre BIO ciboulette Aiguillettes de poulet au paprika	Accras de poisson Colombo de volaille Légumes façon wok Petit suisse aromatisé BIO Fruit de saison	Concombre BIO en salade Filet de colin sauce julienne Pommes de terre persillées Emmental Flan vanille nappé caramel Carottes râpées BIO	Pastèque Rôti de bœuf froid Coquillettes Vache qui rit BIO Glace en bâtonnet
<b>jeudi</b>		Pizza au fromage du chef Sauté de porc aux herbes de provences Haricots beurres persillées BIO	Saucisse de Toulouse Macaronis Lou Mirabel Fruit de saison Salade verte BIO	Tomates croc sel Cheesburger Frites et ketchup Petit suisse BIO aromatisé Brownies du chef Crêpe au fromage
<b>vendredi</b>	Salade cajun (haricots rouges) Poisson pané Ratatouille et riz Yaourt nature local Fruit BIO	Taboulé du chef Galette végétales Carottes Vichy Chanteneige BIO Ile flottante	Poulet caraïbes Riz madras Velouté nature Gâteau du chef aux pépites de chocolat <b>Océanie</b>	Paupiette de poisson sauce crème Riz pilaf Camembert Compote de poires BIO

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