



# MENUS '4 SAISONS' | DU 08 novembre 2021 AU 17 décembre 2021

## Menu L'overture

DU 08 novembre AU 12 novembre		DU 15 novembre AU 19 novembre		DU 22 novembre AU 26 novembre	
<p><b>Stade de pépinières BIO</b>  <b>Pommes blanches BIO et spinard</b>            Poêlée de carottes et champignons à la crème  <b>Plateau de fromages</b></p> <p>Compote pomme banane BIO            Solide de brocolis au sésame            Douce de bœuf BIO à la provençale            Blis aux petits légumes            Yaourt nature local</p> <p>Fruit de saison BIO            Friand au fromage            Dose de cabillaud aux échalotes            Haricots beurre BIO à la provençale            Cantal BIO AOP            Non volatile</p>	<p>Modélorie BIO moyennaise  <b>Picoussel sauce tomate</b>            Semoule  <b>Tomme de Lozère</b></p> <p>Fruit de saison BIO            Chou chinois BIO en solide            Poisson pané et citron            Purée de courges BIO  <b>Saint Paulin</b></p> <p>Gateau aux pépales de chocolat du chef            Taboulé libanais            Poulet à la provençale            Brocolis braisés BIO            Yaourt nature BIO            Fruit de saison BIO            Velouté au C.elfier            Emincé de veau aux 4 épices  <b>Riz Pilaf BIO</b>            Fromage blanc nature BIO            Fruit de saison BIO</p>	<p>Betterave BIO en solide  <b>Coquecous végétarien ** (Semoule BIO)</b>            (Légumes coquecous)            Encadit du Lanza            Non volatile, non pé, non miel            Solide de saison BIO            Saucisse de porc à la d'ormaise            Beignet de sautis            Velouté nature</p> <p>Gateau du chef amandes et cacao            Crêpe au fromage  <b>Poêlée de porc à la diable **</b>            Poêlée de légumes d'hiver BIO            Petit suisse BIO aromatisé</p> <p>Fruit de saison BIO            Solide de carottes BIO            Souris de bœuf aux olignons            Coquillotte BIO            Faurme d'Arbert AOP            Compote de pomme BIO du chef</p> <p><b>Bronzé de moule **</b>  <b>Plateau de fromages</b>            Fruit de saison BIO</p>	<p>Betterave en solide            Fillet de poisson frais sauce estragon            Bouillidou aux petits légumes  <b>Brie BIO</b></p> <p>Fruit de saison BIO            Radis crocisel  <b>Aguliettes japonaises ble ammentel et ketchup</b>            Pomme de terre BIO perillaises            Petit suisse BIO sucre            Mousse au chocolat du chef</p> <p>Solide de pâtes BIO            Fillet de poulet à la moutarde            Carottes fraîches soulées            Buchette melangee            Fruit de saison BIO            Carottes râpées BIO aux agrumes  <b>Tartiflette ***</b></p>	<p>Macarons BIO à la carbonara et râpés **  <b>fromage blanc nature local</b></p> <p>Fruit de saison BIO            Feuilleté au chèvre  <b>Blancquette de veau</b>  <b>Grain de chou-fleur BIO</b>            Yaourt sucré BIO</p> <p>Fruit de saison BIO            Solide Maitre (haricots rouges, maïs)            Eminces de volaille à la crème            Carottes perillaises BIO            Lou Mirabel            Légumes au chocolat            Poêlée de brocolis BIO            Pavé fromager            Riz à la tomate  <b>Tomme des Pyrénées</b></p> <p>Fruit de saison BIO            Carottes râpées BIO            Fillet de poisson, tris sauce polonais            Grain de blé et de pomme de terre BIO            Camembert            Compote pomme coing</p>	<p>Compote de pomme banane BIO            Potage de légumes maison            Sèches à l'abricot            Riz BIO pilaf            Montbouis            Fruit de saison BIO</p> <p><b>Raclette</b>  <b>Assortiment de charcuterie **</b>            Fromages, viandes et fromages à raclette</p> <p>Solide verte BIO            Compote de légumes            Potage de légumes maison            Sèches à l'abricot            Riz BIO pilaf            Montbouis            Fruit de saison BIO</p> <p>Tortellinis épinards, ricotta et râpés **            Fromage blanc BIO aromatisé            Fruit de saison BIO</p>
<p><b>Férié</b></p> <p>Velouté d'épinard BIO            Hochis portierier **            Fruit de saison BIO</p>	<p><b>Entre</b>  <b>Saône et Rhône</b>            Brochettes aux pommes            Verchicos</p>	<p><b>Tartiflette</b></p> <p>Compote de poire BIO            Poêlée Chery BIO            Pot au feu            Légumes pot au feu            Petit suisse BIO aromatisé            Gateau au yaourt maison</p>	<p>DU 29 novembre AU 03 décembre</p> <p>Celer BIO sauce cocktail            Boulette de bœuf au jus            Macarons BIO            Yaourt nature BIO            Cocktail de fruits            Solide de râpés BIO            Poussin de veau au jus            Carottes à la sautisse            Coulommiers            Non chocolat            Solide verte BIO</p>	<p>DU 06 décembre AU 10 décembre</p> <p>Betterave BIO en solide  <b>Coquecous végétarien ** (Semoule BIO)</b>            (Légumes coquecous)            Encadit du Lanza            Non volatile, non pé, non miel            Solide de saison BIO            Saucisse de porc à la d'ormaise            Beignet de sautis            Velouté nature</p>	<p>DU 13 décembre AU 17 décembre</p> <p>Macarons BIO à la carbonara et râpés **  <b>fromage blanc nature local</b></p> <p>Fruit de saison BIO            Feuilleté au chèvre  <b>Blancquette de veau</b>  <b>Grain de chou-fleur BIO</b>            Yaourt sucré BIO</p> <p>Fruit de saison BIO            Solide Maitre (haricots rouges, maïs)            Eminces de volaille à la crème            Carottes perillaises BIO            Lou Mirabel            Légumes au chocolat            Poêlée de brocolis BIO            Pavé fromager            Riz à la tomate  <b>Tomme des Pyrénées</b></p> <p>Fruit de saison BIO            Carottes râpées BIO            Fillet de poisson, tris sauce polonais            Grain de blé et de pomme de terre BIO            Camembert            Compote pomme coing</p>

### 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 (30/7/2019).

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 !**