

MENUS '4 SAISONS' | DU 24 février 2020 AU 03 avril 2020

Menu St Georges

	Du 24 février AU 28 février	Du 02 mars AU 06 mars	Du 09 mars AU 13 mars
lundi	Macedoine mayonnaise Filet de colin à festragon Riz pilaf Tomme Blanche Fruit de saison Crêpe au fromage	Velouté de légumes maison Chili végétarien ** Riz pilaf Tomme de Lozère Fruit de saison Salade crêquier	Velouté de lentilles corail Parmentier de poisson** Brie Fruit de saison
mardi	Alguillette panée blé emmental Carottes persillées Yaourt aromatisé Fruit de saison Velouté d'épinards	Menu Carnaval Beignet de calamars sauce tartare Fricassée de légumes Petit suisse aromatisé Bûches briochées Carottes râpées	Sauté de porc à la dijonnaise * Carottes sautées Plateau de fromages Fruit de saison
mercredi	Hachis parmentier ** Camembert Flan au chocolat (ind) Céleri sauce cocktail Saucisse de Toulouse *	Omelette du chef Haricots verts persillés Edam Liégeois chocolat Tarte au fromage du chef	Emincé de volaille à la mexicaine Blé Fromage blanc Ananas au sirop Racis beurre Lasagnes bolognaise **
jeudi	Crozets et râpé Vache picon Compote de pommes Chou blanc mayonnaise Sauté de veau sauce forestière	Gratin de choux fleur Yaourt nature Fruit de saison Betteraves en salade Chipolata *	Mimolette Compote pommes coings (ind) Céleri Tortilla
vendredi	Poêlée campagnarde Fromage blanc Gâteau du chef au yaourt	Aligot Chantailou Fruit de saison	Haricots beurrés à la provençale Yaourt nature local Tarte aux pommes du chef
lundi	Du 16 Mars au 22 Mars Velouté de brocolis Tortellini épinards sauce tomate** Fromage ail et fines herbes Ile flottante Carottes râpées Sauté de veau au jus Semoule Fromage blanc sucré Fruit de saison Salade d'endives sauce tartare Omelette aux fines herbes Brunoise de légumes St Marcellin Beignet aux pommes Salade de pois chiches à l'italienne Rôti de porc *	Du 23 Mars au 29 mars Betteraves en salade Blanquette de volaille Coquillettes Petit suisse sucré Fruit de saison Salade de lentilles Falafels menthe coriandre Haricots verts Tomme d'Aveyron Fruit de saison Potage à l'oseille Comté Tomate farcie et sauce tomate Riz pilaf Comté Compote de poires Salade verte Sauté de boeuf bourguignon	Du 30 mars AU 03 avril Terrine de campagne* Blanquette de veau Purée de jardinière Tomme blanche Fruit de saison Céleri sauce cocktail Macaronis à la boloanaise et râpé Plateau de fromages Compote de pomme Macedoine mayonnaise Filet de colin sauce provençale Potatoes Fromage blanc Fruit de saison Chou chinois Pané blé fromage Beignet de salsifis Yaourt local sucré Éclair au chocolat Potage d'agneau au jus Semoule Boulette d'agneau au jus Petit suisse sucré Gâteau de Pâques du chef & Quits en chocolat
mardi	Carottes râpées Sauté de veau au jus Semoule Fromage blanc sucré Fruit de saison Salade d'endives sauce tartare Omelette aux fines herbes Brunoise de légumes St Marcellin Beignet aux pommes Salade de pois chiches à l'italienne Rôti de porc *	Salade de lentilles Falafels menthe coriandre Haricots verts Tomme d'Aveyron Fruit de saison Potage à l'oseille Comté Tomate farcie et sauce tomate Riz pilaf Comté Compote de poires Salade verte Sauté de boeuf bourguignon	Purée de jardinière Tomme blanche Fruit de saison Céleri sauce cocktail Macaronis à la boloanaise et râpé Plateau de fromages Compote de pomme Macedoine mayonnaise Filet de colin sauce provençale Potatoes Fromage blanc Fruit de saison Chou chinois Pané blé fromage Beignet de salsifis Yaourt local sucré Éclair au chocolat Potage d'agneau au jus Semoule Boulette d'agneau au jus Petit suisse sucré Gâteau de Pâques du chef & Quits en chocolat
mercredi	Carottes râpées Sauté de veau au jus Semoule Fromage blanc sucré Fruit de saison Salade d'endives sauce tartare Omelette aux fines herbes Brunoise de légumes St Marcellin Beignet aux pommes Salade de pois chiches à l'italienne Rôti de porc *	Salade de lentilles Falafels menthe coriandre Haricots verts Tomme d'Aveyron Fruit de saison Potage à l'oseille Comté Tomate farcie et sauce tomate Riz pilaf Comté Compote de poires Salade verte Sauté de boeuf bourguignon	Purée de jardinière Tomme blanche Fruit de saison Céleri sauce cocktail Macaronis à la boloanaise et râpé Plateau de fromages Compote de pomme Macedoine mayonnaise Filet de colin sauce provençale Potatoes Fromage blanc Fruit de saison Chou chinois Pané blé fromage Beignet de salsifis Yaourt local sucré Éclair au chocolat Potage d'agneau au jus Semoule Boulette d'agneau au jus Petit suisse sucré Gâteau de Pâques du chef & Quits en chocolat
jeudi	Petits pois au jus Yaourt nature Fruit de saison Saucisse de printemps	Gratin dauphinois Fromage les fripons Mousse pralinée du chef Pizza du chef au fromage Poisson meunière Carottes persillées Fromage blanc Fruit de saison	Pané blé fromage Beignet de salsifis Yaourt local sucré Éclair au chocolat Potage d'agneau au jus Semoule Boulette d'agneau au jus Petit suisse sucré Gâteau de Pâques du chef & Quits en chocolat
vendredi	Fish and chips** Cheddar Muffin chocolat	ÎLES BRITANNIQUES	Végétariens

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 SONDAGE POPULAIRE (09/2019).

En partenariat avec élus & associations de parents d'élèves, SHCB agit au quotidien pour proposer quotidiennement des menus équilibrés & sains.

C'est aussi cela ... Favoriser la réussite & l'égalité des chances !

MENUS '4 SAISONS' | DU 24 février 2020 AU 03 avril 2020

Menu St Georges Alternatif

	Du 24 février AU 28 février	Du 02 mars AU 06 mars	Du 09 mars AU 13 mars
lundi	Macédoine mayonnaise Filet de colin à l'estragon Riz pilaf Tomme Blanche Fruit de saison Crêpe au fromage	Velouté de légumes maison Chili végétarien ** Riz pilaf Tomme de Lozère Fruit de saison Salade d'épinards	Velouté de lentilles corail Parmentier de poisson** Brie Fruit de saison Taboulé à la menthe Filet de hoki 4 épices Carottes sautées
mardi	Aiguillette panée blé emmental Carottes persillées Yaourt aromatisé Fruit de saison Velouté d'épinards	Menu Carnaval Beignet de calamars sauce tartare Fricassée de légumes Petit suisse aromatisé Bûches briochées Carottes râpées Omelette du chef Haricots verts persillés Edam	Plateau de fromages Fruit de saison Salade verte Lentilles aux oignons Blé Fromage blanc Ananas au sirop Raisins secs Lasagnes de légumes**
mercredi	Filet de lieu sauce safranée Purée de pommes de terre Camembert Fian au chocolat (ind) Celeri sauce cocktail Pois chiches sauce tomate Crozets et rôpé Vache picon Compote de pommes Chou blanc mayonnaise Pavé fromager Poêlée campagnarde	Tarte au fromage du chef Nuggets végétaux Gratin de chou fleur Yaourt nature Fruit de saison Betteraves en salade Filet de colin sauce provençale Alligot Chantailou Fruit de saison	Menu Tax Max Mimolette Compote pommes coings (ind) Lentilles Tortilla Haricots beurrés à la provençale Yaourt nature local Tarte aux pommes du chef
jeudi	Flan au chocolat (ind) Celeri sauce cocktail Pois chiches sauce tomate Crozets et rôpé Vache picon Compote de pommes Chou blanc mayonnaise Pavé fromager Poêlée campagnarde	Liégeois chocolat Tarte au fromage du chef Nuggets végétaux Gratin de chou fleur Yaourt nature Fruit de saison Betteraves en salade Filet de colin sauce provençale Alligot Chantailou Fruit de saison	Lasagnes de légumes** Mimolette Compote pommes coings (ind) Lentilles Tortilla Haricots beurrés à la provençale Yaourt nature local Tarte aux pommes du chef
vendredi	Fromage blanc Gâteau du chef au yaourt	Aligot Chantailou Fruit de saison	Haricots beurrés à la provençale Yaourt nature local Tarte aux pommes du chef
lundi	Du 16 Mars au 22 Mars Velouté de brocolis Tortellini épinards sauce tomate** Fromage ail et fines herbes Ile flottante Carottes râpées Haricots rouges au cumin Semoule Fromage blanc sucré Fruit de saison Salade d'endives sauce tartare Omelette aux fines herbes Brunoise de légumes St Marcellin Beignet aux pommes Salade de pois chiches à l'italienne Filet de colin sauce julienne Petits pois au jus Yaourt nature Fruit de saison Salade de printemps Fish and chips** Cheddar Muffin chocolat	Du 23 Mars au 29 mars Betterave en salade Pois chiches sauce tomate Coquillettes Petit suisse sucré Fruit de saison Salade de lentilles Falafels menthe coriandre Haricots verts Tomme d'Aveyron Fruit de saison Potage à l'oseille Filet de lieu sauce citron Riz pilaf Comté Compote de poires Salade verte Boulettes de blé façon thaï Gratin dauphinois Fromage les fripons Mousse pralinée du chef Pizza du chef au fromage Poisson meunière Carottes persillées Fromage blanc Fruit de saison	Du 30 mars AU 03 avril Mais en salade Omelette aux champignons Purée de jardinière de légumes Tomme blanche Fruit de saison Celeri sauce cocktail Lentilles aux oignons Macaronis Plateau de fromages Compote de pomme Macédoine mayonnaise Filet de colin sauce provençale Potatoes Fromage blanc Fruit de saison Salade verte Pané blé fromage Beignets sautés Yaourt local sucré Eclair au chocolat Potage d'ubarry Filet de hoki 4 épices Semoule Petit suisse sucré Gâteau de Pâques du chef & Clués en chocolat
mardi	Fromage blanc sucré Fruit de saison Salade d'endives sauce tartare Omelette aux fines herbes Brunoise de légumes St Marcellin Beignet aux pommes Salade de pois chiches à l'italienne Filet de colin sauce julienne Petits pois au jus Yaourt nature Fruit de saison Salade de printemps Fish and chips** Cheddar Muffin chocolat	Salade de lentilles Falafels menthe coriandre Haricots verts Tomme d'Aveyron Fruit de saison Potage à l'oseille Filet de lieu sauce citron Riz pilaf Comté Compote de poires Salade verte Boulettes de blé façon thaï Gratin dauphinois Fromage les fripons Mousse pralinée du chef Pizza du chef au fromage Poisson meunière Carottes persillées Fromage blanc Fruit de saison	Plateau de fromages Compote de pomme Macédoine mayonnaise Filet de colin sauce provençale Potatoes Fromage blanc Fruit de saison Salade verte Pané blé fromage Beignets sautés Yaourt local sucré Eclair au chocolat Potage d'ubarry Filet de hoki 4 épices Semoule Petit suisse sucré Gâteau de Pâques du chef & Clués en chocolat
mercredi	Fromage blanc sucré Fruit de saison Salade d'endives sauce tartare Omelette aux fines herbes Brunoise de légumes St Marcellin Beignet aux pommes Salade de pois chiches à l'italienne Filet de colin sauce julienne Petits pois au jus Yaourt nature Fruit de saison Salade de printemps Fish and chips** Cheddar Muffin chocolat	Salade de lentilles Falafels menthe coriandre Haricots verts Tomme d'Aveyron Fruit de saison Potage à l'oseille Filet de lieu sauce citron Riz pilaf Comté Compote de poires Salade verte Boulettes de blé façon thaï Gratin dauphinois Fromage les fripons Mousse pralinée du chef Pizza du chef au fromage Poisson meunière Carottes persillées Fromage blanc Fruit de saison	Plateau de fromages Compote de pomme Macédoine mayonnaise Filet de colin sauce provençale Potatoes Fromage blanc Fruit de saison Salade verte Pané blé fromage Beignets sautés Yaourt local sucré Eclair au chocolat Potage d'ubarry Filet de hoki 4 épices Semoule Petit suisse sucré Gâteau de Pâques du chef & Clués en chocolat
jeudi	Fromage blanc sucré Fruit de saison Salade d'endives sauce tartare Omelette aux fines herbes Brunoise de légumes St Marcellin Beignet aux pommes Salade de pois chiches à l'italienne Filet de colin sauce julienne Petits pois au jus Yaourt nature Fruit de saison Salade de printemps Fish and chips** Cheddar Muffin chocolat	Salade de lentilles Falafels menthe coriandre Haricots verts Tomme d'Aveyron Fruit de saison Potage à l'oseille Filet de lieu sauce citron Riz pilaf Comté Compote de poires Salade verte Boulettes de blé façon thaï Gratin dauphinois Fromage les fripons Mousse pralinée du chef Pizza du chef au fromage Poisson meunière Carottes persillées Fromage blanc Fruit de saison	Plateau de fromages Compote de pomme Macédoine mayonnaise Filet de colin sauce provençale Potatoes Fromage blanc Fruit de saison Salade verte Pané blé fromage Beignets sautés Yaourt local sucré Eclair au chocolat Potage d'ubarry Filet de hoki 4 épices Semoule Petit suisse sucré Gâteau de Pâques du chef & Clués en chocolat
vendredi	Fromage blanc sucré Fruit de saison Salade d'endives sauce tartare Omelette aux fines herbes Brunoise de légumes St Marcellin Beignet aux pommes Salade de pois chiches à l'italienne Filet de colin sauce julienne Petits pois au jus Yaourt nature Fruit de saison Salade de printemps Fish and chips** Cheddar Muffin chocolat	Salade de lentilles Falafels menthe coriandre Haricots verts Tomme d'Aveyron Fruit de saison Potage à l'oseille Filet de lieu sauce citron Riz pilaf Comté Compote de poires Salade verte Boulettes de blé façon thaï Gratin dauphinois Fromage les fripons Mousse pralinée du chef Pizza du chef au fromage Poisson meunière Carottes persillées Fromage blanc Fruit de saison	Plateau de fromages Compote de pomme Macédoine mayonnaise Filet de colin sauce provençale Potatoes Fromage blanc Fruit de saison Salade verte Pané blé fromage Beignets sautés Yaourt local sucré Eclair au chocolat Potage d'ubarry Filet de hoki 4 épices Semoule Petit suisse sucré Gâteau de Pâques du chef & Clués en chocolat

actualité

France 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 plus de 100 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 !