

MENUS '4 SAISONS' | DU 06 avril 2020 AU 17 avril 2020

Menu Vacances de Printemps

	Du 06 avril AU 10 avril	Du 13 avril AU 17 avril	
<b>Lundi</b>	<p>Betteraves en salade</p> <p>Steak hâché au jus</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Cantal</p> <p>Fruit de saison</p>	<h1>Lundi de Pâques</h1>	
<b>Mardi</b>	<p>Taboulé du chef</p> <p>Tortilla pommes de terre et oignons</p> <p>Fricassée de légumes</p> <p>Buchette mélangée</p> <p>Fruit de saison</p>		<p>Radis beurre</p> <p>Choucroute alsacienne* ( chou, pomme de terre)</p> <p>Emmental</p> <p>Compote de pommes</p>
<b>Mercredi</b>	<p>Carottes râpées</p> <p>Paupiette de veau à la crème</p> <p>Penne</p> <p>Coulommiers</p> <p>Compote de poires</p>		<p>Potage d'haricots verts</p> <p>Filet de lieu sauce safranée</p> <p>Riz pilaf</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p>
<b>Jeudi</b>	<p>Salade verte</p> <p>Rôti de volaille</p> <p>Epinards branches et croûtons</p> <p>Rondelé nature</p> <p>Gâteau aux pépites de chocolat du chef</p>		<p>Céleri sauce cocktail</p> <p>Sauté de veau au paprika</p> <p>Boulghour</p> <p>P'tit cottentin nature</p> <p>Mousse au chocolat (ind)</p>
<b>Vendredi</b>	<p>Potage St Germain</p> <p>Filet de lieu sauce oseille</p> <p>Semoule</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p>		<p>Friand au fromage</p> <p>Omelette du chef</p> <p>Haricots beurrés persillées</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Fruit de saison</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 (09/2018).

En partenariat avec élus & associations de parents d'élèves, SHCB agit en proposant quotidiennement des menus équilibrés & sains

MENUS '4 SAISONS' | DU 06 avril 2020 AU 17 avril 2020

Menu Vacances de Printemps Alternatif

	Du 06 avril AU 10 avril	Du 13 avril AU 17 avril
Lundi	<p>Betteraves en salade</p> <p>Ceufs durs sauce aurore</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Cantal</p> <p>Fruit de saison</p>	<h1>Lundi de Pâques</h1>
Mardi	<p>Taboulé du chef</p> <p>Tortilla pommes de terre et oignons</p> <p>Fricassée de légumes</p> <p>Buchette mélangée</p> <p>Fruit de saison</p>	
Mercredi	<p>Carottes râpées</p> <p>Filet de lieu sauce ciboulette</p> <p>Penne</p> <p>Coulommiers</p> <p>Compote de poires</p>	
Jeudi	<p>Salade verte</p> <p>Galette provençale</p> <p>Epinards branches et croûtons</p> <p>Rondelé nature</p> <p>Gâteau aux pépites de chocolat du chef</p>	
Vendredi	<p>Potage St Germain</p> <p>Filet de lieu sauce oseille</p> <p>Semoule</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p>	
		<p>Radis beurre</p> <p>Pavé fromager</p> <p>Chou, pomme de terre</p> <p>Emmental</p> <p>Compote de pommes</p> <p>Potage d'haricots verts</p> <p>Filet de lieu sauce safranée</p> <p>Riz pilaf</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Céleri sauce cocktail</p> <p>Filet de poisson sauce citron</p> <p>Boulghour</p> <p>P'tit cottentin</p> <p>Mousse au chocolat (ind)</p> <p>Friand au fromage</p> <p>Omelette du chef</p> <p>Haricots beurres persillées</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Fruit de saison</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 (09/2019).

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 !