



MENUS '4 SAISONS' | DU 07 mars 2022 AU 11 mars 2022

Campagnan

	Du 07 mars AU 11 mars	Du 14 mars AU 18 mars	Du 21 mars AU 25 mars	Du 28 mars au 1 Avril
lundi	Velouté de légumes maison Tortilla de pommes de terre Haricots verts BIO Edam Fruit de saison	Coleslaw Tortellini épinard sauce tomate ** Yaourt nature local Compote de pommes BIO	Salade de pommes de terre BIO Fricadelle de bœuf Haricots verts persillées Tomme blanche Fruit de saison	Pois chiches à la marocaine Filet de poulet aux herbes Carottes sautées au cumin Fromage blanc nature BIO Fruit de saison
mardi	Carottes râpées Curry de poisson au lait de coco Riz pilaf Petit suisse aromatisé BIO Compote de pommes bananes	Taboulé BIO Filet de colin à la crème Gratin de poireaux et de pommes de terre Petit suisse sucré Fruit de saison	Salade croquante jardin BIO Gardianne de taureau Riz de camargue Lou Mirabel Fougasse fleur d'oranger	Carottes râpées BIO Boulettes d'agneau au jus Semoule Brie Compote de poires
mercredi				
jeudi	Macédoine mayonnaise Stifado de bœuf Semoule Saint Môret Fruit de saison BIO	Salade verte BIO Wings de poulet sauce barbecue Potatoes Carré de l'est Flan vanille nappé caramel	Chou chinois en salade Filet de lieu sauce aurore Tortis BIO Yaourt sucré Compote de pommes	Salade verte Curry de lentilles Blé bio Gouda Gâteau aux pommes du chef
vendredi	Salade de pépinettes Emincé de volaille sauce forestière Gratin de choux fleur Fromage blanc nature BIO Ananas au sirop	Céleris bio sauce cocktail Paupiette de veau sauce curry Beignet salsifis Plateau de fromage Gâteau du chef à la pâte à tartiner	Crêpe au fromage Galette de lentilles, boulogne et légumes Julienne de légumes Petit suisse aromatisé Fruit de saison BIO	Macédoine mayonnaise Cœur de merlu sauce à l'oseille Pommes de terre persillées Yaourt nature BIO Fruit de saison
lundi	Du 04 avril au 08 Avril	Du 11 avril au 15 avril	Du 18 au 22 Avril	
lundi	Salade de haricots verts Seiche à l'armoricaine Riz pilaf bio Montboissié Fruit de saison	Taboulé Bio Boulettes d'agneau Duo de haricots Cantafrais Flan chocolat Salade verte BIO	Lundi de Pâques	
mardi	Cake maison à la tomate Colombo de porc * Poelée de légumes verts Yaourt nature BIO Fruit de saison	Rôti de dinde marenge Farfalle Cantal Compote pommes coing	Salade iceberg BIO Chili végétarien (riz pilaf) Vache qui rit Crème à la vanille	
mercredi				
jeudi	Salade de tomate olive Bœuf bourguignon Carottes sautées BIO Tommes de Pyrénées Gâteau au yaourt du chef	Œuf dur en mayonnaise Quenelles en gratin Purée de potimarron BIO Coulommiers Fruit de saison	Salade cœur d'artichauts mimosa Sauté de bœuf aux oignons Pâtes Yaourt nature local Fruit de saison BIO	
vendredi	Salade de lentilles Omelette du chef au fromage Gratin de brocolis BIO Bûchette mélangée Fruit de saison	Betterave vinaigrette Poisson pané sauce tomate Semoule BIO Petit suisse sucré Gâteau de pâques du chef et œufs en chocolat	Carottes râpées au citron BIO Brandade de morue ** Emmental Compote de pommes bananes	

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