SHCB
J'♥ ma restauration collective d'ici

MENU '4 SAISONS' DU 02 janvier 2017 AU 17 février 2017

Menus scolaires Zone A

	SEMAINE DU 02 janvier AU 06 janvier	SEMAINE DU 09 janvier AU 13 janvier	SEMAINE DU 16 janvier AU 20 janvier	SEMAINE DU 23 janvier AU 27 janvier
Lundi	Betteraves, vinaigrette à l'ancienne Lasagnes à la bolognaise Fromage Croc'lait Compote de poire (ind)	Céleri remoulade Bœuf braisé Lentilles mijotées Chanteneige Fruit de saison	Chou blanc vinaigrette Filet de poisson sauce oseille Haricots verts persillés P'tit cottentin ail et fines herbes Flan vanille nappé caramel	Taboulé Steak haché Petits pois Fromage fondu le carré Fruit de saison
Mardi	Salade de pomme de terre BIO Quenelles BIO sauce oseille Carottes BIO persillées Petit suisse BIO nature Fruit BIO de saison	Chou rouge en salade Poisson pané et citron Purée de courges Fromage blanc LOCAL Beignet aux pommes	Velouté de potiron maison Sauté de bœuf sauce 4 épices Semoule Fromage blanc nature Fruit de saison	Salade verte Pâtes au thon et sauce tomate Camembert Compote de pommes
Mercredi	Salade coleslaw Paupiette de veau au jus Jardinière de légumes P'tit cottentin nature A qui la fève? Galette des rois	CROZIFLETTE Salade verte Croziflette*/ Croziflette de volaille Petit suisse nature Compote de pomme banane	Macédoine de légumes Boulettes d'agneau sauce tomate Tortis Petit suisse aromatisé Fruit LOCAL	Pizza au fromage Palette de porc à la dijonnaise*/ escalope de volaille Carottes fraîches sautées Tomme de Savoie Fruit de saison
Jeudi	Salade de haricots verts Filet de colin sauce citron Riz créole St Paulin Fruit de saison	Menu Rap	RACLETTE Salade verte Assortiment de charcuterie*/ charcuterie de volaille Pommes vapeurs et fromage à raclette Compote de poires	Salade de haricots verts au vinaigre de framboise Blanquette de veau Riz créole Tomme de vache LOCAL Fruit de saison
Vendredi	Salade verte Aiguillettes de poulet au thym Blettes sauce blanche Yaourt nature A qui la fève? Galette des rois	Salade de blé à l'orientale Œuf dur à la florentine et croûtons (Epinards hachés) Plateau de fromage Fruit de saison	Tarte au fromage Aiguillette de poulet sauce curry Purée de choux fleur Crème de fromage fondu Fruit de saison	NOUVEL AN CHINOIS Nems Poulet sauce soja et miel Wok de légumes Yaourt nature Gâteau noix de coco

	SEMAINE DU 30 janvier AU 03 février	SEMAINE DU 06 février AU 10 février	SEMAINE DU 13 février AU 17 février
Lundi	Betteraves en salade Cordon bleu de volaille Gratin de salsifis et pomme de terre Fromage blanc Fruit de saison	Salade de blé Saucisse de Toulouse*/ Saucisse de volaille Purée de courges Reblochon Fruit LOCAL	Céleri remoulade Cannelonis sauce tomate Pointe de brie Mousse au chocolat
Mardi	CHANDELEUR Carottes râpées Crêpe au jambon et fromage*/ crêpe aux champignons Epinards hachés et croûtons Vache picon Crêpe au chocolat	Salade verte Chili con carne Riz créole Fromage blanc Flan vanille caramel	Maïs BIO en salade Quenelles BIO en gratin Haricots verts BIO persillés Carré frais BIO Fruit BIO de saison
Mercredi	Salade de chou-fleur Cuisse de poulet façon Grand-mère Blé Gouda Fruit de saison	Velouté de légumes Omelette Brocolis béchamel Yaourt aromatisé Gâteau aux pommes maison	Salade de saison Choucroute alsacienne*/ choucroute de volaille (chou, pomme de terre, jambon et saucisse) Fromage blanc Cocktail de fruits
Jeudi	Salade de pépinettes Sauté de porc au jus*/ sauté de volaille Haricots verts à l'ail Yaourt nature LOCAL Fruit de saison	Terrine de campagne* / Roulade de volaille Poisson pané et citron Gratin de poireaux Edam Fruit	Salade de lentilles aux échalotes Œufs béchamel Epinards hâchés et croûtons P'tit cottentin nature Fruit de saison
Vendredi	Duo de choux Brandade de poisson maison Comté Pomme au four	Salade coleslaw Haut de cuisse de poulet Frites P'tit cottentin nature Ananas au sirop	Carottes râpées Boulettes d'agneau sauce orientale Semoule Petit suisse nature Compote de pomme framboise