

MENUS '4 SAISONS' | Du 07 Mars au 22 Avril 2022

Menu Puisserguier

	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 pomme de terre Haricots verts BIO persillés Brie	Taboulé BIO Paupiette de veau sauce moutarde Gratin de poireaux et pomme de terre Plateau de fromage	Salade de pomme de terre Fricadelle de bœuf sauce tartare Haricots verts persillés Tomme blanche	Salade de pois chiches à la marocaine Filet de poulet aux herbes Pêlée de légumes Fromage blanc nature
mardi	Fruit de saison Carottes râpées Curry de poisson au lait de coco Riz pilaf BIO Vache qui rit	Fruit de saison Céleri sauce cocktail Tortellinis épinards sauce tomate ** Fraidou	Fruit de saison BIO Salade de chou-fleur Filet de lieu sauce aurore Tortis BIO Yaourt sucré	Fruit de saison BIO Céleri rémoulade Macaronis à la carbonnara et râpé** * Verchicors
jeudi	Compote de poire Radis beurre Rôti de veau à la crème Semoule BIO Edam Crème dessert chocolat	Compote de pomme BIO Chou chinois BIO en salade Filet de colin à la crème Beignet de salsifis Yaourt nature local Gâteau aux pommes du chef	Salade croquante du jardin Gardianne de taureau Riz de camargue BIO Lou Mirabel Fougasse à la fleur d'oranger	Compote de pomme BIO Macédoine mayonnaise Cœur de merlu sauce tomate Pomme de terre persillées Yaourt nature BIO Fruit de saison
vendredi	Salade de pépinettes Emincé de volaille sauce forestière Gratin de chou-fleur Fromage blanc nature Fruit de saison BIO	Salade verte BIO Wings de poulet sauce barbecue Potatoes Carré de l'est Flan vanille nappé caramel	Crêpe aux champignons Pavé fromager Purée de brocolis Petit suisse aromatisé BIO Fruit de saison	Salade verte Steak haché sauce forestière Blé BIO Saint Morêt Gâteau à la pâte tartiner du chef
		TEX MEX	Au coeur de la camargue	
lundi	Du 4 Avril au 8 Avril	Du 11 Avril au 15 Avril	Du 18 Avril au 22 Avril	
mardi	Salade d'haricots verts Seiche à l'armoricaine Riz pilaf BIO Saint Paulin	Taboulé BIO Emincé de dinde à la provençale Duo d'haricots verts Cantafrais	LUNDI DE PÂQUES	
jeudi	Fruit de saison Salade de coleslaw Rôti de dinde à l'italienne Semoule BIO Vache GrosJean	Flan au chocolat Salade verte BIO Boulette d'agneau au jus Farfalles Cantal	Macédoine mayonnaise Stifado de bœuf Pomme de terre sautées Yaourt nature local Fruit de saison BIO Carottes râpées BIO au citron Parmentier de poisson **	
vendredi	Compote de pomme Chou chinois en salade Omelette du chef Gratin de brocolis BIO Petit suisse sucré Gâteau au yaourt du chef	Compote de pomme coing Œuf dur en mayonnaise Samoussa de légumes Purée de courge BIO Coulommiers Fruit	Emmental Compote de poire Salade Iceberg BIO Chili con carne ** (Riz pilaf) Tartare nature Crème à la vanille	
	Salade de pâtes BIO Bœuf bourguignon Carottes sautées aux oignons Tomme de Lozère Fruit de saison	Pâques Salade de chou-fleur Filet de hoki sauce julienne Semoule BIO Petit suisse sucré Gâteau de pâques du chef et œufs en chocolat		

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

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