

MENUS '4 SAISONS' | Du 03 Janvier au 18 Février 2022

Menu Cournonsec

	Du 03 au 07 Janvier 2022	Du 10 au 14 Janvier 2022	Du 17 au 21 Janvier 2022	Du 24 au 28 Janvier 2022
lundi	Velouté brocolis BIO Tortellini épinards ricotta sauce tomate et râpée **	Macaronis à la boloanaise et râpé ** Plateau de fromage	Salade d'haricots verts Filet de poisson frais sauce basquaise	Lasagnes du chef ** Brie BIO
mardi	Fruit de saison Celeri râpé BIO mayonnaise Nugget's de volaille Frites Mimolette	Fruit de saison BIO Taboulé BIO Calamars à la romaine sauce tartare Purée de potiron Coulommiers	Fruit de saison Velouté crécy BIO Chili végétarien (Riz pilaf) Yaourt aromatisé	Liégeois au chocolat Salade verte BIO Filet de hoki sauce moutarde Pomme de terre persillées Bûchette mélangée
mercredi	Compote de pomme Salade verte Boulette d'agneau sauce orientale Chou-fleur braisé Fromage blanc BIO	Flan vanille nappé caramel Salade d'haricots verts BIO Palette de porc à la provençale */ Quenelle en gratin Pomme de terre et chou braisé Petit suisse aromatisé	Fruit de saison Salade de lentilles BIO nature Paupiette de veau à la moutarde Chou-fleur persillé Emmental	Compote pomme coing Friand au fromage Blanquette de veau Gratin de légumes Fromage blanc BIO
jeudi	Galette des rois Salade de pomme terre BIO Sauté de bœuf aux oignons Carottes sautées aux oignons Tomme blanche	Fruit de saison Velouté de courge BIO Sauté de volaille à la dijonnaise Riz BIO pilaf Lou Mirabel	Crème dessert chocolat Salade verte Assortiment de charcuterie */ Cœuf dur Pomme de terre et fromage à raclette Raclette	Fruit de saison Macédoine vinaigrette Saucisse de Lozère */ Filet de merlu sauce safranée Purée de pomme de terre Meule fermière Gâteau maison aux myrtilles
vendredi	Fruit de saison Chou chinois en salade Cœur de merlu sauce ciboulette Semoule Yaourt nature BIO Royaume	Salade de coleslaw Omelette au fromage du chef Fenêtres branches et croûtons Yaourt nature local Gâteau du chef à la pâte à tartiner	Compote de poire BIO Pizza au fromage du chef Sauté de bœuf au paprika Poêlée provençale Cantal AOP Fruit de saison BIO	Dans les Montagnes Velouté de légumes maison BIO Pané blé, tomate, mozzarella Flageolets persillés Petit suisse sucré Fruit de saison BIO
lundi	Du 31 Janvier au 04 Février 2022 Salade de pépinières Picoussel sauce tomate Haricots beurre à l'ail Camembert BIO Fruit de saison Chou chinois sauce sucré salé Sauté de volaille à l'ananas Riz cantonais Yaourt sucré Gâteau maison à la noix de coco Salade de pois chiches à la marocaine	Du 07 au 11 Février 2022 Salade de chou-fleur BIO vinaigrette Rôti de bœuf et ketchup Petit pois au jus Yaourt nature local Gâteau du chef aux pommes Velouté de poireaux et pomme de terre Poisson frais sauce curry Boulogne BIO Plateau de fromage Fruit de saison Taboulé BIO	Du 14 au 18 Février 2022 Macédoine mayonnaise Filet de colin à la crème Riz BIO pilaf Coulommiers Fruit de saison Salade de pâtes BIO Poulet sauté à l'estragon Poêlée de légumes d'hiver Petit suisse BIO aromatisé Cocktail de fruit Celeri sauce cocktail Rôti de veau à la crème Blé BIO St Nectaire Crème dessert chocolat	
mardi	Paupiette de veau sauce forestière Carottes sautées aux oignons Fromage blanc BIO Fruit de saison Salade verte BIO Boulette de bœuf au jus Farfalles et râpé Edam BIO	Aiguillettes de poulet au jus Gratin de brocolis aux herbes Yaourt nature Fruit de saison Salade de lentilles BIO vinaigrette Lasagnes aux légumes **	Poulet sauté à l'estragon Poêlée de légumes d'hiver Petit suisse BIO aromatisé Cocktail de fruit Celeri sauce cocktail Rôti de veau à la crème Blé BIO St Nectaire Crème dessert chocolat	
mercredi	Crêpe au chocolat Velouté d'épinards Poisson pané Purée de pomme de terre Fruit de saison BIO	Crème dessert vanille Carottes râpées vinaigrette Sauté bœuf à la provençale Tortis BIO Tomme de Lozère Compote de poire	Hachis parmentier ** Fromage blanc aromatisé Gâteau du chef au yaourt Salade de pomme de terre vinaigrette Omelette du chef Poêlée forestière Gouda Fruit de saison BIO	

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 !