SHCB
J'♥ ma cuisine d'ici

MENUS '4 SAISONS' | DU 24 AVRIL 2023 AU 09 JUILLET 2023 |

Menu standard

	Du 24 avr. au 30 avr.	Du 01 mai au 07 mai	Du 08 mai au 14 mai	Du 15 mai au 21 mai
LUNDI	Sauté de volaille au jus Purée de haricots verts Petits suisses natures Compote pomme abricot			Rôti de porc au jus Purée de haricots verts Fromage blanc nature Purée de poires
MARDI	Filet de poisson poché et citron Purée de choux fleur Fromage blanc BIO d'Adèle Compote pomme banane	Filet de poisson poché et citron Purée de courgettes Petits suisses natures Compote pomme fraise	Sauté de volaille au jus Purée de petits pois Fromage blanc nature Purée pomme pruneau sans sucre	Sauté de volaille au jus Purée florentine Yaourt nature Purée de pommes coings
MERCREDI	Sauté de porc au jus Purée de panais Yaourt nature Compote poires caramel du chef	Filet de poulet au jus Purée florentine Fromage blanc nature Compote pomme menthe du chef	Filet de poisson poché et citron Purée de carottes Petits suisses natures Compote de pommes du chef et oréo	Filet de poisson poché et citron Purée de pommes de terre et betteraves Petits suisses natures Compote de poires cassis du chef
JEUDI	Jambon de volaille Purée de carottes Petits suisses natures Compote maison de poires à la vanille	Sauté de veau au jus Purée de Céleri Petits suisses natures Compote de pommes rhubarbe du chef	Steack haché au jus Purée de choux fleur Yaourt nature Compote pomme fruits rouges du chef	
VENDREDI	Rôti de veau au jus Purée de petits pois Fromage blanc nature Compote de poires cassis du chef	Sauté de bœuf au jus Purée de choux fleur Yaourt nature Compote pomme lactée du chef	Rôti de veau au jus Purée de navets Petits suisses natures Compote maison de pommes à la cannelle	

La pyramide alimentaire

Les 7 grandes familles alimentaires :

L'eau
Les céréales
Les fruits et légumes
Les laitages
La viande, le poisson, les œufs
Les matières grasses
Les sucreries

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU

LOCAL DU CHEF LABELS (EGALIM)

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS *

SHCB
J'♥ ma cuisine d'ici

MENUS '4 SAISONS' | DU 24 AVRIL 2023 AU 09 JUILLET 2023 |

Menu standard

	Du **22 mai** au **28 mai**	Du **29 mai** au **04 juin**
LUNDI	Filet de poisson poché et citron Purée de carottes Fromage blanc nature Purée de pommes sans sucre	
MARDI	Sauté de veau au jus Purée de courgettes Petits suisses natures Compote pomme pêche	Sauté de volaille au jus Purée de carottes Petits suisses natures Purée pomme pruneau sans sucre
MERCREDI	Steack haché au jus Purée de panais Yaourt nature Compote pomme tilleul du chef	Filet de poisson poché et citron Purée florentine Yaourt nature Compote pommes caramel du chef
JEUDI	Rôti de dinde au jus (cuit) Purée d'haricots beurre Fromage blanc nature Compote pomme fruits rouges du chef	Roti de boeuf au jus Purée de courgettes Fromage blanc nature Compote pomme lactée du chef
VENDREDI	Sauté de porc au jus Purée de Céleri Petits suisses natures Compote de pommes pain d'épices du chef	Sauté de veau au jus Purée de panais Yaourt nature Compote pommes abricot vanille du chef

La pyramide alimentaire

Les 7 grandes familles alimentaires :

L'eau
Les céréales
Les fruits et légumes
Les laitages
La viande, le poisson, les œufs
Les matières grasses
Les sucreries

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU

LOCAL DU CHEF LABELS (EGALIM)

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS *