SHCB

J'♥ ma cuisine d'ici

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

Menu Egalim

	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	Salade de haricots verts aux échalotes Sauté de volaille au jus Semoule Brie Fruit BIO de saison			Salade de pommes de terre au curry Rôti de porc au jus Flageolets persillés Camembert Fruit BIO de saison
MARDI	Salade verte fraiche Filet de colin sauce citron Riz créole Fromage blanc BIO d'Adèle Compote de pomme banane	Céleri râpé frais vinaigrette Filet de saumon sauce créme Macaroni Chanteneige BIO Fruit de saison	Salade de perles Alpina Savoie Sauté de volaille au jus Haricots verts persillés Petit suisse aromatisé Fruit BIO de saison	Carottes râpées fraiches Colombo de volaille Riz créole Yaourt nature BIO Pomme au four et coulis de fruits rouges
MERCREDI	Salade de blé BIO à l'orientale Sauté de porc à la moutarde Julienne de légumes Emmental Compote poires caramel du chef	Concombres frais en salade Filet de poulet au jus Purée de pommes de terre Saint paulin BIO Compote pomme menthe du chef	Salade de lentilles BIO à la vinaigrette d'échalote Blanquette de poisson Poêlée de carottes Rondelé au Bleu Compote de pommes du chef et oréo	Radis et beurre Lasagnes au saumon Cantal AOP Compote de poires cassis du chef
JEUDI	Carottes râpées fraiches Jambon de volaille Purée de pommes de terre Camembert BIO Compote maison de poires à la vanille	Macédoine BIO vinaigrette Omelette nature fraiche Purée de Céleri Bûchette mélangée Compote de pommes rhubarbe du chef	Salade coleslaw Steack haché au jus Coquillettes Yaourt nature Cookies du chef	
VENDREDI	Taboulé de choux fleurs Quenelle sauce aurore Petits pois à la barigoule Yaourt nature BIO Gâteau aux pépites de chocolat du chef	Boulghour en salade Sauté de bœuf au jus Poêlée bretonne BIO (Chou fleur, brocolis) Yaourt nature Compote pomme lactée du chef	Concombre en salade Tortillas pomme de terre et oignons Ratatouille du chef Mimolette 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 Egalim

	Du 22 mai au 28 mai	Du 29 mai au 04 juin
LUNDI	Radis et beurre Falafels et légumes couscous Semoule Saint nectaire AOP Compote de pommes BIO	
MARDI	Salade de pépinettes et tomates Sauté de veau au jus Courgettes fraîches en gratin Emmental BIO Barre bretonne	Salade de haricots verts Sauté de volaille au jus Riz créole Petit suisse BIO aromatisé Fruit BIO de saison
MERCREDI	Concombres frais en salade Steack haché au jus Purée de pommes de terre Yaourt nature Compote pomme tilleul du chef	Melon Oeufs durs à la florentine et croûtons Tomme blanche Compote pommes caramel du chef
JEUDI	Salade de tomates fraîches aux échalotes Macaronis bolognaise et râpé Fromage blanc nature Compote pomme fruits rouges du chef	Cake du chef aux olives noires Filet de poisson aux herbes de Provence Ratatouille du chef Fromage blanc nature Compote pomme lactée du chef
VENDREDI	Salade verte et croûtons Sauté de porc aux olives Torti BIO Petit suisse aromatisé Compote de pommes pain d'épices du chef	Radis et beurre Emincé de volaille marengo Lentilles mijotées aux oignons Camembert BIO 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 *