SHCB

J'♥ ma cuisine d'ici

MENUS '4 SAISONS' | DU 04 SEPTEMBRE 2023 AU 22 OCTOBRE 2023 |

Menu Egalim

	Du 04 sept au 10 sept.	Du 11 sept au 17 sept.	Du 18 sept au 24 sept	Du 25 sept au 01 oct
LUNDI	Betteraves BIO en salade Steack haché au jus Coquillettes Chanteneige Compote de pommes	Chou blanc BIO vinaigrette Filet de poulet à la crème Purée de pommes de terre Bûchette mélangée Flan chocolat	Courgettes râpée et dès de tomates Chili végétarien Riz pour le chili Chanteneige Fruit BIO de saison	Salade coleslaw BIO Filet de colin sauce américaine Pommes vapeur Fromage blanc BIO d'Adèle Madeleine
MARDI	Salade de tomates aux échalottes Filet de colin sauce curry Purée de pommes de terre BIO Camembert Fruit BIO de saison	Salade de brocolis nature Boulettes de boeuf sauce tomate Petits pois au jus Fraidou Fruit BIO de saison	Salade de perles Alpina Savoie Jambon blanc Carottes BIO persillées Edam Mousse au chocolat	Salade de pépinettes et tomates Oeufs durs à la florentine et croûtons Tomme blanche Fruit BIO de saison
MERCREDI	Concombres sauce bulgare Rôti de porc au jus Lentilles BIO Gouda Liégeois vanille	Salade de tomates et maïs Tagliatelles à la carbonara Fromage blanc sucré Compote pomme raisin du chef	Radis et beurre Blanquette de volaille Boulghour Petit suisse BIO aromatisé Compote pomme fraise	Tomates BIO à l'échalote Filet de poulet au jus Gratin de Pâtes Cantal AOP Compote pomme lactée du chef
JEUDI	Macédoine vinaigrette Quenelle à la sauce tomate Ratatouille du chef Emmental Gateau au citron du chef	Cake aux carottes du chef Filet de poisson poché et citron Gratin de choux fleurs Saint nectaire AOP Fruit BIO de saison	Oeuf dur mayonnaise Steak haché sauce burger Courgettes basquaise Camembert Fruit de saison	Courgettes râpées à l'huile d'olive Rôti de veau au jus Ratatouille du chef Vache picon Gâteau aux pépites de chocolat du chef
VENDREDI	Courgettes râpée et dès de tomates Emincé de volaille à la moutarde de Fallot Semoule BIO Yaourt nature Compote de pomme cassis	Céleri râpé BIO vinaigrette Omelette nature fraiche Courgettes sautées à la vache qui rit Yaourt nature Gâteau au chocolat du chef	Taboulé BIO du chef Filet de saumon sauce créme Haricots verts à l'ail Mimolette Fruit BIO de saison	Salade de haricots verts Sauté de bœuf sauce paprika Lentilles mijotées aux oignons Petit suisse sucré Fruit BIO de saison

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 04 SEPTEMBRE 2023 AU 22 OCTOBRE 2023 |

Menu Egalim

	Du 02 oct. au 08 oct.	Du 09 oct. au 15 oct.	Du 16 oct. au 22 oct.
LUNDI	Radis et beurre Boulettes d'agneau sauce indienne Semoule BIO Rondelé ail et fines herbes Flan vanille		Salade de blé BIO Filet de colin sauce Basquaise Petits pois aux oignons Petit suisse aromatisé Fruit de saison
MARDI	Coeurs de palmier vinaigrette Filet de poulet sauce curry Torti BIO Fromage les Fripons Compote pomme pêche		Chou rouge vinaigrette du chef Quenelles BIO sauce aurore Riz créole Bûchette mélangée Crème pralinée
MERCREDI	Cake aux courgettes du chef Sauté de volaille à la moutarde Fallot Brocolis meunière Chanteneige BIO Compote pomme menthe du chef	SEMAINE DU GOUT	Velouté de légumes du chef Gratin de pâtes à la cancoillotte et dés de volaille Velouté mixé aux fruits Compote pomme lactée du chef
JEUDI	Velouté de légumes du chef Macaronis à la bolognaise végétale Saint nectaire AOP Fruit de saison		Salade de brocolis au sésame Boulettes d'agneau sauce tomate Flageolets à l'ail Mimolette Fruit BIO de saison
VENDREDI	Salade de choux fleur vinaigrette Brandade de poisson du chef Yaourt nature sucré Compote maison de pommes à la cannelle		Carottes râpées fraiches Lasagnes bolognaise Rondelé nature Compote pomme fraise

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU

LOCAL DU CHEF LABELS (EGALIM)

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS *