

**MENUS '4 SAISONS' | DU 06 janvier 2020 AU 21 février 2020**

**Menus scolaires du SIVOM de l'est gessien**

	Du 06 janvier AU 10 janvier	Du 13 janvier AU 17 janvier	Du 20 janvier AU 24 janvier	Du 27 janvier AU 31 janvier
<b>lundi</b>	Salade verte Pâtes ricotta épinards sauce tomate ** Emmental <b>B</b> Compote de pomme banane Salade de pommes de terre	Pamplemousse Steak haché sauce diable / Steak végétal Lentilles mijotées Buchette mélangée Fruit de saison (Pomme d'Atout Pom sous réserve)	Salade mexicaine (haricots rouges..) Pavé fromager Haricots verts persillés Mimolette Fruit de saison	Macédoine mayonnaise Spaghettis d'Alpina Savoie bolognaise ** Spaghettis et omelette <b>B</b> Fromage râpé Fruit de saison (Pomme d'Atout Pom sous réserve)
<b>mardi</b>	Paupiette de veau au jus / Paupiette saumon Carottes fraîches sautées Brie Fruit de saison	Crêpe au fromage Poisson pané et citron Poêlée de légumes frais (carottes, panais) Fromage blanc nature Fruit de saison (Ananas sous réserve)	Chou rouge aux pommes Bœuf braisé sauce niçoise / omelette sauce tomate <b>B</b> Semoule Bleu Flan vanille nappé caramel	Nems à la dinde / Beignet d'oignons Poulet sauce soja et miel / Pavé fromager <b>NOUVEL AN</b> Wok de légumes Yaourt nature Gâteau noix de coco <b>CHINOIS</b>
<b>mercredi</b>	Feuilles d'endives sauce tartare Sauté de volaille marengo / nugget végétal Haricots beurres à l'ail P'tit cottentin ail et fines herbes Galette des rois	Céleri râpé vinaigrette Croziflette* ** / Gratin de Crozets et poisson Petit-suisse aromatisé <b>CROZIFLETTE</b> Compote de pomme framboise	Potage de légumes Poulet au thym / Quenelles béchamel Tortis <b>B</b> Faisselle Fruit de saison	Palette de porc à la diable * / Colin Purée de courges Tomme Blanche du Cantal Fruit de saison
<b>jeudi</b>	Velouté de poireaux pommes de terre Filet de colin sauce julienne Riz créole Saint Paulin Fruit de saison	Salade Coleslaw (chou, carotte, raisin sec) Sauté de veau sauce forestière / omelette sauce forestière Macaronis Coulommiers Mousse au chocolat	Salade verte Jambon blanc * / Nugget végétal Purée de pommes de terre Yaourt aromatisé Compote de pommes	Carottes râpées Sauté de bœuf façon bourguignon / Colin sauce crème Riz créole Velouté aux fruits Compote de pommes coings
<b>vendredi</b>	Chou blanc mayonnaise Sauté de bœuf aux 4 épices / Quenelles Blettes sauce blanche Yaourt nature Galette des rois <b>ÉPIPHANIE</b>	Salade de blé à l'orientale Œufs durs à la florentine ** (Epinards hachés) Yaourt nature de la ferme du Crêt Joli <b>B</b> Fruit de saison	Salade de boulghour Filet de poisson sauce tomate basilic Gratin de poireaux Saint Nectaire AOP Fruit de saison (Poire d'Atout Pom sous réserve)	Fruit de saison Chou en salade Quenelles sauce Aurore Brunoise de légumes frais (carotte, navet, céleri) Edam Crème dessert pralinée
<b>lundi</b>	Du 03 février AU 07 février Salade de pâtes Haut de cuisse de poulet façon Grand-mère / Quenelles sauce tomate Brocolis persillés Saint Marcellin <b>B</b> Fruit de saison	Du 10 février AU 14 février Pizza au fromage Omelette nature Petits pois à la tomate Camembert <b>B</b> Fruit de saison	Du 17 février AU 21 février Velouté de courges Farfalles au saumon ** Cantal Mousse au chocolat	
<b>mardi</b>	Céleri râpé sauce cocktail Crêpe au fromage Epinards hachés à la crème Fromage blanc nature Crêpe au chocolat <b>CHANDELEUR</b>	Chou Blanc en salade Filet de colin sauce safranée Carottes sautées aux oignons Petit-suisse aromatisé Gâteau du chef aux pépites de chocolat	Maïs en salade Sauté de volaille à la crème / Beignets calamars Gratin de panais Tartare ail et fines herbes Fruit de saison	
<b>mercredi</b>	Betteraves en salade Sauté de veau aux poivrons / omelette poivrons Blé <b>B</b> Comté Fruit de saison	Potage Dubarry Filet de poulet au curry / Quenelles sauce Nantua Boulghour Mimolette Compote de pomme fraise	Salade de saison Choucroute alsacienne * / choucroute de poisson (chou, pomme de terre, jambon et saucisse) Yaourt aromatisé Abricots au sirop	
<b>jeudi</b>	<b>RACLETTE</b> Salade verte Assortiment de charcuteries * / poisson meunière Pommes vapeur et fromage à raclette Compote de poires	Salade de haricots verts à l'échalote Sauté de bœuf aux oignons / Nuggets de poisson Frites Velouté nature Fruit de saison	Salade de lentilles aux échalotes Nugget's végétal Poêlée de légumes frais (carottes, navets) Bûche du Pilat Fruit de saison	
<b>vendredi</b>	Duo de choux Potimenter de poisson du chef ** Yaourt nature de la GAEC Forêt du Rhône Gâteau de semoule nappé caramel	Achards de légumes (carottes, haricots verts, chou) Rougail de saucisses * / de colin <b>La Réunion</b> Riz créole Fraidou Liégeois coulis de mangue	Carottes râpées Boulettes de bœuf au jus / Boulettes végétales Semoule <b>B</b> Fromage blanc nature Compote de pomme	



**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 !