SHCB
J'♥ ma cuisine d'ici

Bien manger en restauration collective, c'est possible !

MENUS '4 SAISONS' Du 22 février au 9 avril 2021

Menus scolaires du SIVOM EST GESSIEN

	Du 22 au 26 février	Du 01 au 05 mars	Du 08 au 12 mars	Du 15 au 19 mars
Lundi	Betteraves à la moutarde à l'ancienne Saucisse de volaille au jus/Croc'tofu B Blé aux oignons Camembert Crème dessert au chocolat (ind)	Macédoine vinaigrette Quenelle de Saint Jean gratinées B Riz aux légumes Emmental Fruit de saison	Salade Iceberg Sauté de bœuf **RAV** auX 4 épices/Hoki aux 4 épices Semoule Brie Compote pomme/abricot (ind)	Salade de pommes de terre Emincé de volaille **LR** marengo/Omelette au fromage Brocolis persillés **Verchicors (38)** Fruit de saison
Mardi	Salade de coquillettes Emincé de volaille **LR** sauce safranée/Colin sauce safranée Carottes fraîches persillées **Saint Nectaire AOP (63)** Fruit de saison	Salade de lentilles à l'échalote Colin sauce provençale Poêlée multicolore (PDT, carottes, courgettes, tomates) Mimolette Compote de pomme/cassis (ind)	Terrine de légumes Colin sauce julienne Gratin de chou-fleur et pommes de terre **Bûche du Pilat de Pélussin (42)** Liégeois au chocolat	Carottes râpées au citron B Pané tomate mozzarella Macaroni Alpina Savoie Tomme du Vercors Compote de pommes (ind)
Mercredi	MENU MONTAGNE Velouté de champignons au curry **Diot savoyard***/ Nuggets de poisson **Gratin de crozets Alpina Savoie** Yaourt au lait entier Compote de poires (ind)	Pizza au fromage Boulettes de bœuf sauce tomate/Saumon sauce citron Gratin de brocolis B Yaourt à la vanille Fruit de saison	Salade mexicaine (Haricots rouges et blancs, maïs, poivrons) Emincé de volaille **LR** au paprika/Lieu sauce paprika MENU TEX MEX Potatoes Fromage blanc nature Ananas au sirop	Salade de chou-fleur catalane Paupiette de veau au jus/Nuggets de poisson Semoule Bûchette mélangée Gaufre flash
Jeudi	Céleri râpé frais rémoulade Cœur de merlu sauce safranée Boulghour aux légumes Camembert Gâteau du chef aux pépites de chocolat	Menu Américain Salade coleslaw et raisins Cheeseburger/Fishburger Potatoes et ketchup Petit-suisse aromatisé Brownie du chef	Taboulé B Nuggets végétals Haricots verts à l'ail **Yaourt fermier de Minzier (74)** Gâteau du chef aux poires	Salade de riz Sauté de veau à la moutarde/Merlu sauce moutarde Gratin de poireaux frais Fromage blanc nature Beignet framboise
Vendredi	Salade verte et croûtons Omelette à la provençale Pomme Duchesse Petit-suisse aromatisé Compote pomme/framboise (ind)	Radis beurre Sauté de porc **IGP du Jura** au romarin*/Tortillas aux oignons Spaghetti **Comté de la GAEC du Rocher (73)** Ile flottante	Concombres vinaigrette Sauté de veau au curry/Colin au curry Purée de pommes de terre Petit-suisse aromatisé Fruit de saison	Friand au fromage Filet de lieu sauce bordelaise Poêlée de légumes (carottes, brocolis, champignons) Gouda Fruit de saison

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU... LOCAL BIO MAISON

* Contient du porc ** Plat complet

SHCB

J'♥ ma cuisine d'ici

Bien manger en restauration collective, **c'est possible !**

Produits provenant de légumerie d'Ici SHCB

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU...

LOCAL

BIO

MAISON

* Contient du porc

** Plat complet

SHCB Bien manger en restauration collective, c'est possible !

	Du 22 au 26 mars	Du 29 mars au 02 avril	Du 05 au 09 avril
Lundi	Betteraves* à la moutarde à l'ancienne ***Issues de l'exploitation locale Cormorèche à Miribel (01)** Sauté de bœuf **RAV** aux petits oignons/Pané de blé fromage et épinards Torti Vache Picon Fruit de saison	Salade verte, noix et Comté Emincé de volaille **LR** à la mexicaine/Lieu à la mexicaine Coquillettes Fromage blanc nature Fruit de saison	LUNDI DE PÂQUES
Mardi	Salade d'endives vinaigrette Saucisse de volaille au jus/Quenelles à la béchamel Aubergines à la tomate **Yaourt aux fruits de la ferme de Corly (74)** Eclair au chocolat	Céleri râpé sauce cocktail Colin sauce au citron Pommes vapeur Carré frais Liégeois vanille (ind)	Macédoine vinaigrette Boulettes de bœuf au jus/Croc'tofu B Purée de pommes de terre **Verchicors (38)** Fruit de saison
Mercredi	Duo de choux Rôti de bœuf braisé/Saumon sauce crème Lentilles corail **Tomme grise d'Auvergne (03)** Fruit de saison	Terrine de légumes Colombo de porc **IGP du Jura** * / Colombo de poisson Polenta Yaourt nature Fruit de saison	**Salade de pépinettes Alpina Savoie** Colin sauce safranée Fricassée de légumes (champignons et carottes) Bûchette mélangée Fruit de saison
Jeudi	Salade de mâche, Emmental et croûtons Sauté de porc **IGP du Jura** aux pommes*/Nuggets végétals PORTUS NANTUS Poêlée bretonne Crêpe au caramel	Salade de blé Boulettes de pois chiches sauce tomate B Carottes fraîches Vichy Camembert Compote pomme/banane vrac	Salade coleslaw et raisins Falafels menthe coriandre Epinards à la béchamel Fromage blanc nature Gâteau du chef au citron
Vendredi	**Salade de crozets Alpina Savoie** Quenelles sauce tomate B Petits pois au jus Petit-suisse aromatisé Fruit de saison	LA CHASSE AUX OEUFS Concombres en salade Boulettes d'agneau sauce orientale/Pavé fromager Semoule Petit-suisse aromatisé Gâteau de Pâques et œufs en chocolat	Salade verte Sauté de veau marengo/Lieu sauce marengo Potatoes Mimolette Crème dessert pralinée (ind)

Produits provenant de légumerie d'Ici SHCB

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU... LOCAL BIO MAISON

* Contient du porc ** Plat complet