

Du 03 Janvier au 17 Février 2023

Menu Castelnaud

	Du 03 au 06 Janvier	Du 09 au 13 Janvier	Du 16 au 20 Janvier	Du 23 au 27 Janvier
Lundi		Salade de chou fleur vinaigrette Raviolis ricotta épinards et râpé ** Plateau de fromage Fruit de saison BIO	Carottes râpées vinaigrette Quenelle sauce tomate Coquillettes BIO Lou Mirabel Compote de pomme	Chou chinois sauce salée sucrée Sauté de volaille à l'ananas Riz pilaf BIO Yaourt aromatisé Gâteau noix de coco maison
Mardi	Velouté crécy BIO Calamar à la romaine Purée de pomme de terre Vache Picon Fruit de saison	Maïs en salade Tortilla de pomme de terre Haricots beurre persillés Cantal AOP BIO Cake au citron	Betteraves en salade Assortiment de charcuterie * Pomme vapeur et fromage à raclette Fruit de saison BIO	Velouté de légumes BIO maison Saucisse de Lozère * Purée de panais P'tit cottentin nature Ile flottante
Mercredi	Céleri sauce cocktail Boulette d'agneau sauce orientale Boulghour BIO Fromage blanc aromatisé Royaume	Friand au fromage Palette de porc à la provençale * Petit pois au jus Yaourt nature local Fruit de saison BIO	Salade de lentilles Sauté de volaille aux 4 épices Julienne de légumes Yaourt nature BIO Donuts	Salade haricots verts Rôti de veau au jus Penne + râpé Brie Compote de poire BIO
Jeudi	Salade de saison Sauté de bœuf aux oignons Tortis Lou mirabel Fruit BIO	Velouté de courge BIO Filet de colin sauce ciboulette Riz pilaf BIO P'tit cottentin nature Fruit de saison BIO	Velouté de brocolis Sauté de bœuf à la provençale Semoule BIO Petit suisse aromatisé Fruit de saison	Cake au potiron Filet de hoki sauce citron Pomme de terre persillées Petit suisse sucré Fruit BIO
Vendredi	Salade de pomme de terre Picoussel sauce tomate du chef Poêlée bretonne BIO Galette des rois	Chou blanc en salade Sauté de veau au paprika Frites Edam Flan chocolat	Salade verte Poisson meunière et citron Poêlée provençale BIO Mimolette Mousse au chocolat	Taboulé du chef Pavé fromager Brocolis braisé Emmental Fruit de saison BIO

Du 03 Janvier au 17 Février 2023

Menu Castelnaud

	Du 30 Janvier au 03 Février	Du 06 au 10 février	Du 13 au 17 Février
Lundi	Salade de blé à la tomate Sauté de porc sauce forestière * Carottes à l'ail Camembert Fruit BIO	Céleri remoulade Crêpe au fromage Haricots verts à l'ail Petit suisse BIO aromatisé Crêpe au chocolat	Terrine de campagne * Rôti de veau à la crème Petit pois au jus Coulommiers Fruit BIO
Mardi	Salade de choux fleurs Curry de lentilles Riz pilaf Gouda Compote de pomme	Velouté de légumes maison BIO Ravioli et râpé Fraidou Flan vanille	Salade de choux-fleur Colombo de porc * Blé Fromage blanc sucré Compote de pommes BIO
Mercredi	Salade de coleslaw Cordon bleu Gratin de courge BIO Fromage blanc aromatisé Gâteau au yaourt maison	Salade mexicaine Aiguillette de poulet au romarin Brocolis meunière Yaourt nature Fruit de saison BIO	Salade de pâtes Boulettes d'agneau aux 4 épices Jardinière de légumes Tomme blanche Fruit BIO
Jeudi	Potage crécy BIO Sauté de bœuf aux olives Purée de pomme de terre Yaourt nature Fruit de saison	Salade de saison Filet de colin sauce basquaise Semoule BIO Plateau de fromage Fruit de saison	Velouté maison BIO de légumes Omelette du chef Lentilles aux oignons P'tit cottenin nature Flan vanille nappé caramel
Vendredi	Salade verte BIO Macaronis au thon et râpé ** Vache grosjean Crème dessert chocolat	Carottes râpées Stifado de bœuf Tortis BIO Lou Mirabel Compote de pomme maison	Macédoine mayonnaise Filet de colin sauce ciboulette Haricots beurre BIO à l'ail Yaourt nature Gâteaux aux pommes du chef

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 !