

MENUS '4 SAISONS' | DU 03 janvier 2022 AU 18 février 2022

Villeneuve les béziers

	Du 03 janvier AU 07 janvier	Du 10 janvier AU 14 janvier	Du 17 janvier AU 21 janvier	Du 24 au 28 janvier
lundi	Carottes râpées BIO Tortellini épinard ricotta sauce tomate et râpé **	Betteraves BIO au curcuma Macaronis à la boloanaise et râpé	Salade verte Chili végétarien (Riz pilaf) Tartare nature Compote de poire BIO Velouté de brocolis BIO	Macedoine vinaigrette Poulet aux champignons Flageolets persillés Vache qui rit BIO Liégeois au chocolat
mardi	Edam Compote de pommes Velouté crécy BIO Nuggets de volaille Frites Mimolette Fruit de saison	Plateau de fromage Fruit de saison Salade de blé BIO à l'orientale Calamars à la romaine sauce tartare Purée de potimarron P'tit coccinelle nature Flan vanille nappé caramel Salade de haricots verts BIO	Assortiment de charcuterie Pomme de terre et fromage à la raclette	Velouté de légumes maison Soucis de Toulouse * Purée de pomme de terre Tomme de Lozère Gâteau maison aux myrtilles
mercredi	Endives sauce tartare Boulette d'agneau sauce orientale Haricots beurre à l'ail Fromage blanc BIO Royaume	Sauté de porc à la provençale * Petit suisse aromatisé Fruit de saison Velouté de courge BIO	Fruit de saison Salade de lentilles Poupiette de veau curry Haricots verts persillés Yaourt nature BIO Cocktail de fruit Endives sauce tartare	Friand au fromage Sauté de veau à la crème Gratin de légumes Fromage blanc BIO Fruit de saison Salade verte BIO
jeudi	Salade de pomme de terre BIO Sauté de bœuf aux oignons Carottes persillées Chantailou Fruit de saison Salade verte	Sauté de volaille 4 épices Riz BIO pilaf Lou mirabel Fruit de saison Salade de colaslaw	Filet de colin sauce tomate Coquillettes BIO Bûche de pilaf Fruit de saison Pizza au fromage du chef Sauté de bœuf au paprika Poelée provençale BIO Cantal AOP Flan chocolat	Dos de cabillaud sauce beurre blanc Pommes de terre persillées Bûchette mélangée Compote pomme coing Salade mexicaine (haricots rouges, maïs) Pané blé, tomate, mozzarella Gratin de brocolis Petit suisse sucré Fruit de saison BIO
vendredi	Coeur de merlu sauce ciboulette Semoule Yaourt nature BIO Galette des rois	Omelette au fromage du chef Epinard branches et croûtons Gâteau du chef à la pâte à tartiner		
	Du 31 Janvier au 04 Février	Du 07 au 11 Février	Du 14 au 18 Février	
lundi	Salade de blé BIO Picoussel sauce tomate Haricots beurre à l'ail Camembert Fruit de saison	Salade de chou-fleur BIO vinaigrette Rôti de bœuf et ketchup Petit pois au jus Fromage blanc aromatisé Gâteau du chef aux pommes	Macedoine mayonnaise Filet de colin à la crème Riz BIO pilaf Coulommiers Fruit de saison	
mardi	Chou chinois sauce sucré salé Sauté de volaille à l'anas Riz cantonais Les fripons Gâteau maison à la noix de coco Salade de pois chiches à la marocaine Poupiette de veau sauce forestière Carottes sautées aux oignons	Velouté de poireaux et pomme de terre Filet de lieu sauce curry Boughour BIO Plateau de fromage Fruit de saison Taboulé BIO	Salade de pâtes tricolores Poulet sauté aux 4 épices Poêlée de légumes d'hiver Petit suisse BIO aromatisé Cocktail de fruit Celeri sauce cocktail Rôti de veau à la crème Blé BIO Rondelé nature Crème dessert chocolat Potage dubarry Hachis parmentier **	
mercredi	Fromage blanc BIO Fruit de saison Salade verte Steak haché au jus Farfalle Petit suisse BIO aromatisé Crêpe au chocolat Velouté de légumes	Aiguillettes de poulet au jus Gratin de brocolis aux herbes Yaourt nature Fruit de saison Salade de lentilles vinaigrette Pavé fromager Purée de courge BIO	Yaourt nature local Gâteau du chef au yaourt	
jeudi	Steak haché au jus Farfalle Petit suisse BIO aromatisé Crêpe au chocolat Velouté de légumes Parmentier de poisson du chef **	Salade de lentilles vinaigrette Pavé fromager Purée de courge BIO Fradou Flan chocolat Carottes râpées vinaigrette Boulette de bœuf à la provençale Tortis BIO Tomme de Lozère Compote de poire	Salade de pomme de terre vinaigrette Œufs durs béchamel Haricots verts Gouda Fruit de saison BIO	
vendredi	Edam BIO Fruit de saison			

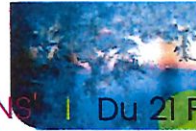
ACTUALITÉ

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



Menu CL : Villeneuve les béziers

	Du 21 au 26 février 2022	Du 28 février au 04 Mars 2022
Lundi	Salade de blé orientale Paupiette de veau au curry Poêlée campagnarde Fromage blanc nature BIO Fruit de saison	Céleris râpés Omelette du chef BIO Gratin de crozet Bûchette mélangée Fruit de saison
Mardi	Radis croc sel Cuisse de poulet sauce crème Pennes BIO Yaourt nature Gâteau au yaourt du chef	Salade de boulghour Boulettes de bœuf Poelée de carottes et champignons Chanteneige BIO Flan vanille nappé caramel
Mercred	Salade verte Rôti de bœuf au jus Polenta BIO Emmental Compote de pommes bananes	Salade verte Sauté de veau estragon Purée de patate douce Saint nectaire Compote de pommes BIO
Jeudi	Soupe de légumes BIO Couscous poulet (semoule + légumes de couscous) Coulommiers Fruit de saison	Velouté de légumes maison Aiguillette de poulet sauce crème champignons Riz BIO Brie Fruit
Vendredi	Terrine de campagne Cabillaud sauce beurre blanc Brunoise de légumes Encalat du Larzac Fruit de saison BIO	Friand au fromage Filet de lieu sauce ciboulette Courgettes persillées Yaourt nature BIO Gâteau aux brisures d'oréo du chef