

Du 07 Novembre au 18 Décembre 2022

Menu Castelnaud

	Du 07 au 11 Novembre	Du 14 au 18 Novembre	Du 21 au 27 Novembre	Du 28 novembre au 2 décembre
Lundi	Carottes râpées vinaigrette Sauce bolognaise Macaronis et râpé Camembert Flan vanille nappé caramel	Brocolis au sésame Pois chiches aux légumes de couscous Semoule Saint Nectaire Fruit de saison BIO	Salade de coleslaw Brandade de poisson Emmental BIO Mousse au chocolat	Salade de pomme de terre Aiguillette de poulet au jus Fondue de poireaux en béchamel P'tit cottentin nature Fruit BIO
Mardi	Œuf dur mayonnaise Nugget's végétal Purée de courges Gouda Fruit de saison BIO	Cake aux carottes du chef Sauté de volaille aux abricots Purée de potimarron BIO Mimolette Orange	Betterave en salade Bœuf braisé sauce paprika Quinoa Yaourt nature Fruit de saison BIO	Céleri sauce cocktail Emincés de veau aux 4 épices Macaronis BIO Lou Mirabel Compote pomme coings
Mercredi	Céleri remoulade Filet de cabillaud sauce beurre citronné Haricots verts BIO persillés Yaourt nature Gâteau aux amandes et coco	Chou rouges aux pommes Escalope de porc au jus* Blé BIO Fromage blanc nature Compote de pommes	Taboulé BIO du chef Quenelle sauce tomate Jardinière de légumes Edam Crème à la vanille	Salade verte et croûtons Raviolis et râpé ** Fromage blanc BIO Quartier de pomme cuite au caramel
Jeudi	Velouté de légumes du chef Sauté de bœuf aux 4 épices Riz camarguais BIO Plateau de fromage Fruit BIO	Salade de pâtes Sauté de veau au paprika Gratin de blette / pomme de terre et râpé Yaourtsucré local Fruit de saison BIO	Salade de saison Tartiflette *** Compote de pomme BIO	Velouté de brocolis Curry de lentilles Boulghour Yaourt nature BIO Gâteau au yaourt du chef
Vendredi	<b>Férialé</b>	Velouté de courge Filet de poisson frais sauce curry Carottes persillées Vache qui rit BIO Flan chocolat	Velouté de légumes maison Omelette BIO du chef Coquillettes + râpé Fromage blanc nature Fruit de saison	Salade haricots verts Blanquette de poisson Riz camarguais BIO Brie Fruit de saison

du 07 Novembre au 18 décembre 2022

Menu Castelnaud

	Du 05 au 11 décembre	Du 12 au 18 décembre
Lundi	Salade de blé à la tomate <b>Chipolatas au jus *</b> Poêlée provençale BIO Plateau de fromage Eclair au chocolat	Salade de pois chiches nature <b>Tortilla de pomme de terre</b> Carottes à l'ail Petit suisse BIO aromatisé Fruit de saison BIO
Mardi	Salade de saison <b>Poisson pané et citron</b> Riz à la tomate Saint Paulin Fruit de saison BIO	Chou rouge vinaigrette <b>Sauté de bœuf aux oignons</b> Pâte Emmental BIO Compote pomme banane
Mercredi	<b>Rosette*</b> <b>Sauté de volaille au paprika</b> Jardinière de légumes Petit suisse BIO Mousse au chocolat	<h1>Menu de Noël</h1>
Jeudi	Salade de coleslaw BIO <b>Nuggets végétal</b> Haricots blancs au jus Yaourt nature local Gâteau aux pommes du chef	
Vendredi	Potage crécy BIO <b>Goulash hongrois</b> Semoule Mont Lacaune Fruit de saison	
		Taboulé <b>Filet de colin à la crème</b> Brocolis persillés Yaourt nature Fruit de saison BIO

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 !