



**MENU '4 SAISONS' DU 06 novembre 2017 AU 22 décembre 2017**  
**Menus scolaires**

	SEMAINE DU 06 novembre AU 10 novembre	SEMAINE DU 13 novembre AU 17 novembre	SEMAINE DU 20 novembre AU 24 novembre	SEMAINE DU 27 novembre AU 01 décembre
Lundi	Salade de blé à l'orientale Sauté de porc* au jus Poêlée multicolore (pdt, carottes, courgettes, tomate) Gouda Fruit de saison	Oeufs durs mayonnaise Steak végétal Gratin de courges Fromage blanc nature Fruit de saison	Cake maison au potiron Filet de hoki pané et citron Gratin de blettes et pommes de terre Petit suisse sucré Fruit de saison	Betteraves vinaigrette moutarde à l'ancienne Brandade maison de colin** Mimolette Fruit de saison
Mardi	Pizza au fromage Nuggets de poisson Purée aux trois légumes Tartare ail et fines herbes Fruit de saison	Betteraves en salade Cœur de merlu sauce oseille Riz créole Camembert Fruit de saison	Chou rouge aux pommes Haut de cuisse de poulet rôti Blé Plateau de fromages Compote de poires (ind)	Carottes râpées aux raisins Filet de poulet au jus Gratin de chou fleur Vache picon Riz au lait nappé caramel (ind)
Mercredi	Velouté d'ubarry maison Sauté de volaille au paprika Pommes de terre sautées Petit suisse nature Fruit de saison	Salade d'endives Spaghettis à la carbonara* et râpé** Tomme blanche Ile flottante (ind)	Macédoine Boulettes d'agneau sauce orientale Haricots rouges St Morêt Fruit de saison	Friand au fromage Calamars à la romaine Flan maison de courgettes Fromage blanc Fruit de saison
Jeudi	Salade verte Gratin de quenelles Brocolis Babybel halloween Flan au chocolat (ind)	Salade verte Hachis parmentier ** Vache picon Compote de pomme framboise (ind)	Salade de pâtes Blanquette de veau à l'ancienne Carottes Vichy P'tit cottentin ail et fines herbes Fruit de saison	Salade verte Tartiflette* ** Compote de pommes (ind)
Vendredi	Carottes râpées Paupiette de veau Farfalles Yaourt nature Compote de pommes (ind)	Salade Océane (salade, avocat, crevettes) Curry de poisson aux fruits de mer Patates douces Yaourt aromatisé Smoothie banane kiwi	Velouté maison de légumes Palette de porc à la dijonnaise* Haricots beurre Fromage blanc Tarte au flan pâtissier	Salade de boulghour Omelette nature Epinards hachés et croûtons Yaourt nature Fruit de saison

\* porc \*\* plat complet

	SEMAINE DU 04 décembre AU 08 décembre	SEMAINE DU 11 décembre AU 15 décembre	SEMAINE DU 18 décembre AU 22 décembre
Lundi	Duo de choux (blanc et rouge) Boulettes de bœuf sauce tomate Semoule Chanteneige Ananas au sirop	Salade coleslaw (chou blanc et carotte) Sauté de bœuf façon bourguignon Torti et râpé St Marcellin Compote pomme banane (ind)	Salade de pâtes Quenelles en gratin Epinards hachés et croûtons Camembert Fruit de saison
Mardi	Mais en salade Aiguillette de poulet au thym Purée de trois légumes Faisselle Fruit de saison	Salade de blé à l'orientale Filet de colin sauce oseille Poêlée d'hiver (carottes, navets, champignons) Petit suisse sucré Fruit de saison	Salade verte Filet de lieu sauce citron Macaronis et râpé Fromage les fripons Flan vanille nappé caramel (ind)
Mercredi	Salade de saison Assortiment de charcuterie* Pommes vapeur et fromage à raclette Compote de pomme fraise (ind)	Endives sauce tartare Steak haché au jus Frites et ketchup Fromage croclait Poirons au sirop	Menus Noël
Jeudi	Céleri remoulade Steak végétal Carottes persillées P'tit Cottentin Gâteau maison aux poires	Salade verte Chipolata* Lentilles mijotées Fromage fraidou Mousse au chocolat (ind)	
Vendredi	Salade de haricots verts Sauté de volaille au curry Riz créole Tomme de Savoie Fruit de saison	Velouté maison de carottes Filet de poulet aux herbes Boulghour Yaourt nature Fruit de saison	
		Crêpe au fromage Cordon bleu Poêlée de légumes (brocolis, carottes) Yaourt nature Fruit de saison	

**B**ien manger en restauration collective, c'est possible !



**SHCB**  
J'♥ ma restauration collective d'ici

## LEGENDE DES LOGOS ET CODE COULEUR NUTRITIONNELLES

### LEGENDE DES LOGOS



Issu de l'agriculture biologique



Produit cultivé près de chez toi



Produit élaboré sur la cuisine



Viandes de bœuf de porc et de volaille nées, élevées et abattues en France



Label rouge (viande labellisée)



Race à viande



AOP (Appellation d'origine Protégée)



Fruits et légumes de saison



Plateau de fromage

### LEGENDE DES CODES COULEUR NUTRITIONNELLES

**Fruit ou légume cru**

**Fruit ou légume cuit**

**Produit laitier**

**Féculent**

**Composante protidique**