SHCB
J'♥ ma cuisine d'ici

MENUS '4 SAISONS' | DU 24 AVRIL 2023 AU 09 JUILLET 2023 |

Sorbiers SCO - Déjeuner

	Du 24 avr. au 30 avr.	Du 01 mai au 07 mai	Du 08 mai au 14 mai	Du 15 mai au 21 mai
LUNDI	Salade de brocolis vinaigrette Raviolis au saumon Carré du Trièves BIO Fruit de saison			Carottes BIO râpées vinaigrette Quenelle à la sauce tomate Poêlée multicolore Cantal AOP Flan vanille nappé caramel
MARDI	Salade verte Sauté de volaille LR aux olives Lentilles au jus Bûche du pilat Compote de pommes BIO	Salade de pépinettes Filet de colin sauce crème Epinards hachés BIO Velouté fruits mixé Fruit de saison	Taboulé BIO du chef Roulé au fromage Petits pois au jus Fromage les Fripons Fruit de saison	Salade de haricots verts Tajine de poisson Semoule BIO Yaourt nature local (vrac) Fruit de saison
MERCREDI				
JEUDI	Carottes râpées vinaigrette Sauté de boeuf VBF aux 4 épices Purée de pommes de terre Verchicors BIO Flan chocolat	Salade iceberg Tortellini ricotta épinards sauce verte Fromage bleu BIO Flan vanille	Salade coleslaw Raviolis au saumon à la sauce tomate Pont L'Eveque AOP Compote de pommes BIO	
VENDREDI	Céleri râpé frais BIO sauce cocktail Omelette nature Jardinière de légumes Fromage blanc nature BIO Local (vrac) Mini beignets au chocolat	Salade de lentilles aux épices Paupiette de veau au jus Jeunes carottes au jus Petite tomme BIO du Trièves Fruit de saison	Salade verte fraiche Cheesburger Frites Yaourt nature Delin Donuts	

La pyramide alimentaire

Les 7 grandes familles alimentaires :

L'eau
Les céréales
Les fruits et légumes
Les laitages
La viande, le poisson, les œufs
Les matières grasses
Les sucreries

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU

LOCAL — DU CHEF — LABELS (EGALIM)

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS *

SHCB
J'♥ ma cuisine d'ici

MENUS '4 SAISONS' | DU 24 AVRIL 2023 AU 09 JUILLET 2023 |

Sorbiers SCO - Déjeuner

	Du 22 mai au 28 mai	Du 29 mai au 04 juin	Du 05 juin au 11 juin	Du 12 juin au 18 juin
LUNDI	Salade verte Jambon blanc Purée de pommes de terre Carré du Trièves Compote de pommes BIO		Pastèque Sauté de volaille sauce marengo Lentilles au jus Carré du Trièves Crème à la vanille	Taboulé BIO du chef Boulettes d'agneau sauce tomate Courgettes persillées Yaourt nature Delin Fruit de saison
MARDI	Concombre BIO en salade Cannelonis à la tomate Tomme grise d'Auvergne Flan vanille	Betteraves BIO en salade Hachis parmentier Yaourt nature Delin Fruit BIO de saison	Salade de blé à l'orientale Filet de lieu sauce ciboulette Haricots verts BIO persillés Petit suisse sucré Fruit de saison	Melon jaune Lasagnes ricotta épinards Saint nectaire Flan vanille nappé caramel
MERCREDI				
JEUDI	Salade de pommes de terre Poisson pané Courgettes fraiches à la béchamel Bleu d'Auvergne Fruit BIO de saison	Pastèque Raviolis au saumon à la sauce tomate Petite tomme BIO du Trièves Flan chocolat	Macédoine mayonnaise Boulettes de blé façon thaï Farfalles à la tomate Yaourt nature local (vrac) Fruit de saison	Salade verte BIO Filet de poisson meunière Petits pois et carottes au jus Fromage blanc nature BIO Local (vrac) Tarte au flan
VENDREDI	Salade de tomates BIO Chili végétarien Riz créole Yaourt nature Fraises	Taboulé BIO du chef Quenelles BIO à la sauce tomate Epinards hachés à la crème Chanteneige Fruit de saison	Salade de perles Alpina Savoie Sauté de bœuf au jus Carottes BIO persillées Fromage les Fripons Purée de pommes abricots BIO	Concombres frais à la menthe Chipolatas au jus Riz aux petits légumes Edam Compote de pommes BIO

La pyramide alimentaire

Les 7 grandes familles alimentaires :

L'eau
Les céréales
Les fruits et légumes
Les laitages
La viande, le poisson, les œufs
Les matières grasses
Les sucreries

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU

LOCAL | DU CHEF | LABELS (EGALIM)

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS *

SHCB
J'♥ ma cuisine d'ici

MENUS '4 SAISONS' | DU 24 AVRIL 2023 AU 09 JUILLET 2023 |

Sorbiers SCO - Déjeuner

	Du 19 juin au 25 juin	Du 26 juin au 02 juil.	Du 03 juil. au 09 juil.
LUNDI	Salade de pois chiches marocaine Aiguillettes de poulet sauce curry Carottes persillées Petit suisse BIO aromatisé Fruit de saison	Salade de pépinettes Cordon bleu Brocolis à la béchamel Saint nectaire Fruit BIO de saison	Pastèque Thon Salade de riz du chef Cantal AOP Compote pomme framboise
MARDI	Radis et beurre Œuf dur mayonnaise Pommes de terre en salade Verchicors BIO Compote pommes cassis	Salade verte BIO Sauté de boeuf VBF aux 4 épices Coquillettes BIO et râpé Tomme grise d'Auvergne Compote	Salade de boulghour BIO Omelette nature Epinards hachés à la crème Yaourt nature local (vrac) Fruit de saison
MERCREDI			
JEUDI	Macédoine mayonnaise Paupiette de veau sauce forestière Boulghour BIO Cantal AOP Fruit de saison	Taboulé BIO du chef Pizza au fromage Salade de haricots verts Yaourt nature local (vrac) Fruit de saison	Salade verte BIO Chickenwings Potatoes Verchicors BIO Crème dessert
VENDREDI	Salade de tomates Calamar à la romaine Ratatouille du chef Yaourt nature Delin Gâteau au citron du chef	Betteraves en salade Filet de lieu sauce ciboulette Pommes de terre persillées Bûche du pilat Crème à la vanille	Pique-nique de fin d'année

La pyramide alimentaire

Les 7 grandes familles alimentaires :

L'eau
Les céréales
Les fruits et légumes
Les laitages
La viande, le poisson, les œufs
Les matières grasses
Les sucreries

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU

LOCAL | DU CHEF | LABELS (EGALIM)

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS *