SHCB
J'♥ ma cuisine d'ici

MENUS '4 SAISONS' | Du 31 mai au 9 Juillet 2021

Menus de Savigny

	DU 31 mai AU 4 juin		DU 7 juin Au 11 juin		DU 14 juin AU 18 juin	
Lundi	Alternatif		Betteraves en salade	B	**Salade de pépinettes Alpina Savoie**	
	Salade verte et croûtons		**Diot Savoyard*/** Saucisse de volaille		Nuggets de volaille	
	Couscous végétal**		Blé aux légumes		Courgettes fraîches persillées	
	Emmental	B	Mimolette		**Bûche du pilat de Pélussin (42)**	
	Compote pomme/abricot (ind)		Fruit de saison		Fruit de saison	B
Mardi	Salade de pommes de terre mimosa		Salade de haricots verts à l'échalote		Concombre frais aux curry	
	Jambon blanc* / Hoki sauce citron		Pâtes au thon et sauce tomate **		Rôti de bœuf froid mayonnaise	
	Poêlée de courgettes fraîches				Taboulé	B
	Edam		Fromage râpé		Yaourt nature	
	Fruit de saison	B	Compote de pommes (ind)	B	Compote pomme/banane (ind)	
Jeudi	Céleri frais sauce cocktail		Alternatif Céleri rémoulade		Cake du chef aux carottes	
	Moules sauce crème		Pavé fromager		Filet de hoki sauce julienne	
	Frites		Epinards hachés béchamel	B	Gratin de chou-fleur	
	Saint Paulin	B	Fromage blanc nature		Yaourt aromatisé	
	Crème dessert au chocolat (ind)		Gâteau du chef aux pépites de chocolat		Fruit de saison	B
Vendredi	Salade de tomates à la ciboulette		Carottes râpées fraîches		Salade Grecque	
	Sauté de veau marengo		Bœuf **RAV** à la provençale		Boulettes de blé façon thaï	
	Coquillettes		Pommes pins		Riz aux légumes	B
	Petit suisse aromatisé	B	Yaourt nature		**Tomme grise d'Auvergne (03)**	
	Fruit de saison		Fruit de saison	B	Mousse au chocolat (ind)	

	DU 21 juin AU 25 juin		DU 28 juin AU 2 juillet		DU 5 juillet AU 9 juillet	
Lundi	Salade de tomates		Taboulé	B	Salade de coquillettes	B
	Steak haché au jus		Stifado de bœuf **RAV**		Chipolatas au jus*/ Colin forestière	
	Macaroni		Aubergines et courgettes gratinées		Ratatouille	
	Fromage râpé		Vache Picon		Brie	
	Fruit de saison	B	Fruit de saison		Fruit de saison	
Mardi	REPAS FROID Cake du chef à l'Emmental		Alternat Entrée du stock tampon (macédoine)	B	Melon	B
	Œufs durs mayonnaise	B	Pizza du chef		Salade de PDT au thon (PDT, tomate, olive, échalote, herbe)	
	Salade composée (salade, tomate, maïs)		Salade verte (accompagnement)			
	P'tit Cottentin nature		**Yaourt nature de Clarafond Arcine (74)**		**Petit Savoyard (73)**	
	Beignet à la framboise		Compote (ST - ind)		Compote de pommes (ind)	B
Jeudi	Alternatif Salade de concombres		Pastèque			
	Nuggets végétal		Ravioli au saumon ou légumes (stock tampon)**			
	Riz créole à la tomate					
	Camembert		Fromage râpé	B		
	Fruit de saison	B	Clafoutis du chef aux pommes			
Vendredi	Betteraves vinaigrette		REPAS DE FIN D'ANNÉE Tomate cerise à croquer			
	Moussaka**		Baguette du fromager			
	Yaourt fermier de Minzier (74)	B	Chips			
	Gâteau basque aux amandes		Yaourt à boire			
			Surprise chocolatée			

Produits provenant de la légumerie d'ici SHCB

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU... LOCAL BIO MAISON

* Contient du porc ** Plat complet