Bien manger en restauration collective, c'est possible !

SHCB Créateur de Saveurs

# MENUS SELF

## Semaine du 21 au 25 Janvier 2019

Raclette

| | Lundi | | Mardi | | Jeudi | | Vendredi | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entrées | B Chou blanc BIO en salade | | Salade de riz | | B Salade de saison BIO | | Velouté du chef de légumes | |
| | Salade coleslaw (chou, carottes) | | Salade de pois chiches marocaine | | Salade d'endives | | Salade de haricots beurres | |
| Plat Protidique | Filet de poisson sauce ciboulette | | Aiguillettes de volaille sauce curry | | Assortiment de charcuteries* / de volaille | | Sauté de bœuf sauce aux 4 épices | |
| Accompagnement | Tortis | | Purée de choux fleurs | | Pommes vapeurs et fromage à raclette | | B Semoule BIO | |
| Fromages | P'tit cottentin ail et fines herbes | | B Carré frais BIO | | - | | Fromage blanc nature | |
| | Edam | | Crème de fromage fondu | | - | | Velouté nature | |
| Desserts | Flan vanille nappé caramel (ind) | | Fruit local de saison | | Compote de poires | | Fruit de saison | |
| | Flan chocolat | | | | Compote de pommes bananes | | | |