SHCB
J'♥ ma cuisine d'ici



MENUS '4 SAISONS' | DU 2 NOVEMBRE 2026 AU 29 NOVEMBRE 2026 |

Sco Montbazin - Déjeuner

	Du 02 nov. au 08 nov.	Du 09 nov. au 15 nov.	Du 16 nov. au 22 nov.	Du 23 nov. au 29 nov.
LUNDI	Betteraves BIO en salade Haricots rouges BIO à la tomate (mafé) Riz camarguais BIO Vache qui rit BIO Fruit BIO de saison VÉGÉTARIEN	Crêpe au fromage Sauté de volaille au curry Haricots verts BIO persillés Lou mirabel Fruit BIO de saison	Salade de saison Sauce carbonara aux lardons * Gratin de crozets Fruit BIO de saison	Salade coleslaw Sauté de porc aux olives Torti BIO Plateau de fromages Fruit BIO de saison
MARDI	Salade de pâtes BIO Stifado de bœuf Petits pois et carottes au jus Emmental Flan chocolat	Salade verte BIO Colin sauce crème ciboulette Coquillettes BIO Yaourt nature BIO Fruit BIO de saison	Taboulé BIO Nugget's de volaille et ketchup Poêlée champêtre BIO Mimolette Fruit BIO de saison	Salade de haricots verts BIO Boulettes d'agneau sauce tomate Semoule BIO Carré frais BIO Compote de poires BIO
MERCREDI	Céleri rémoulade Pilons de poulet rôti Purée de pommes de terre Tomme de Lozère Purée de Pommes BIO		Macédoine Mayonnaise Boulettes de boeuf sauce tomate Riz camarguais BIO Gouda Flan vanille	Chou rouge en salade Aiguillettes de poulet aux olives Carottes fraiches sautées Vache qui rit BIO Gâteau du chef aux pépites de chocolat
JEUDI	Salade de saison Poisson pané et citron Choux fleurs persillés Yaourt nature BIO Gâteau du chef au yaourt	Carottes râpées Pavé fromager Epinards BIO à la béchamel et croûtons Fromage blanc nature Choux vanille VÉGÉTARIEN	Potage crécy BIO Raviolis au basilic et emmental BIO sauce crème Yaourt de brebis nature Tarte aux pommes VÉGÉTARIEN	Velouté de légumes du chef Filet de lieu sauce aurore Pommes de terre persillées Yaourt nature sucré Fruit BIO de saison
VENDREDI	Macédoine Mayonnaise Sauce bolognaise (bœuf) Macaronis BIO et fromage râpé Petit suisse aromatisé Fruit BIO de saison	Salade de blé BIO Cordon bleu Purée aux 3 légumes Brie Flan vanille nappé caramel	Salade de pois chiches BIO Filet de colin sauce julienne Brocolis BIO braisés Vache qui rit BIO Purée de pomme vanille du chef	Salade de pépinettes Quiche aux petits légumes Salade verte (accompagnement) Edam Flan vanille nappé caramel VÉGÉTARIEN

Recette anti-gaspi'

Un moyen de lutter contre le gaspillage alimentaire !

10M de tonnes d'aliments sont jetés par an. Pour limiter ce gaspillage, voici une idée de recette à faire chez vous :

CHIPS D'ÉPLUCHURES DE LÉGUMES



Ingrédients :
- Epluchures de légumes
- Huile d'olive
- Epices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail...
- Sel

Préparation :
- Rincer les épluchures
- Ajouter l'assaisonnement
- Ajouter un filet d'huile d'olive sur le tout
- Enfourner 15 min à 200°C

PLUS QU'À VOUS RÉGALER !

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 30 NOVEMBRE 2026 AU 20 DÉCEMBRE 2026 |

Sco Montbazin - Déjeuner

	Du 30 nov. au 06 déc.	Du 07 déc. au 13 déc.	Du 14 déc. au 20 déc.
LUNDI	Salade de choux fleur vinaigrette Sauté de bœuf sauce paprika Riz camarguais BIO Lou mirabel Crème dessert BIO au chocolat	Carottes râpées Sauté de volaille au paprika Pâtes BIO Edam Fruit	Salade de blé BIO sauce tartare Saucisse de Strasbourg* Purée aux 3 légumes Chantaillou Fruit
MARDI	Potage parmentier Hachis de lentilles HVE et patate douce Yaourt Nature Fruit BIO de saison VÉGÉTARIEN	Salade de pois chiches marocaine Calamars à la romaine et citron Chou fleur BIO béchamel Emmental Compote pomme abricot	Salade coleslaw BIO Sauce à la mexicaine BIO Riz camarguais BIO Petit suisse BIO aromatisé Fruit BIO de saison VÉGÉTARIEN
MERCREDI	Friand au fromage Filet de poisson sauce provençale Haricots verts persillés Tomme de Lozère Compote pomme pêche	Salade de saison Boulettes de bœuf au jus Lentilles BIO au jus Chanteneige Flan chocolat	Salade verte et croûtons Stifado de bœuf Tagliatelles Dessert de Noël maison Clémentine BIO et papillotes NOËL
JEUDI	Betteraves BIO en salade Cordon bleu Coquillettes BIO Petit suisse BIO aromatisé Fruit BIO de saison	Potage grand-mère du chef Emincé de poulet aux chataignes Poêlée de pommes de terre et topinambour Petit suisse aromatisé Cocktail de fruits rouges Galettes St Michel LE PETIT CHAPERON ROUGE	Pâté en croûte de volaille et cornichon Pointes d'aiguillettes sauce aux marrons Pommes Duchesse Bûche de Noël du chef Clémentine BIO et papillotes NOËL
VENDREDI	Salade verte BIO Jambon blanc* Gratin de poireaux et pommes de terre Yaourt nature BIO Gâteau du chef aux brisures d'oréo	Taboulé BIO Falafels BIO Carottes sautées BIO Yaourt nature BIO Fruit BIO de saison VÉGÉTARIEN	Salade de pâtes BIO Filet de colin à la crème Haricots verts BIO persillés Vache picon Compote de fraises

Recette anti-gaspi'

Un moyen de lutter contre le gaspillage alimentaire !

10M de tonnes d'aliments sont jetés par an. Pour limiter ce gaspillage, voici une idée de recette à faire chez vous :

CHIPS D'ÉPLUCHURES DE LÉGUMES



Ingrédients :
- Epluchures de légumes
- Huile d'olive
- Epices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail...
- Sel

Préparation :
- Rincer les épluchures
- Ajouter l'assaisonnement
- Ajouter un filet d'huile d'olive sur le tout
- Enfourner 15 min à 200°C

PLUS QU'À VOUS RÉGALER !

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU

LOCAL DU CHEF LABELS (EGALIM)

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS