Bien manger en restauration collective, c'est possible !

SHCB
Créateur de Saveurs

# MENUS SELF ISLE D'ABEAU

## Semaine du 10 au 14 Décembre 2018

| | Lundi | | Mardi | | Jeudi | | Vendredi | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entrées | Salade de pommes de terre | | B Salade coleslaw BIO | | Salade de saison | | Boulghour en salade | |
| | Salade de riz | | Céleri râpé vinaigrette | | Duo de choux | | Salade de pâtes | |
| Plat Protidique | Filet de poulet BIO à la crème / Filet de lieu sauce crème B | | Sauté de veau aux olives / Quenelles aux olives | | Chipolatas* / Filet de poisson sauce julienne | | Poisson meunière | |
| Accompagnement | Poêlée d'hiver (carottes, navets, champignons) | | Torti et râpé | | Lentilles mijotées | | Purée jardinière de légumes | |
| Fromages | Petit suisse sucré | | Coulommiers | | Fromage fondu le carré | | Yaourt nature | |
| | Velouté nature | | Boursin ail et fines herbes | | Tartare nature | | Velouté nature | |
| Desserts | Fruit local de saison | | Compote de pommes bananes (ind) | | B Crème dessert BIO | | B Fruit BIO de saison | |
| | | | Cocktail de fruits (ind) | | | | | |

SHCB Votre partenaire pour une alimentation responsable