SHCB
J'♥ ma cuisine d'ici



MENUS '4 SAISONS' | DU 02 novembre 2026 AU 06 novembre 2026

Menu Ombrosa

	lundi 02 novembre 26	mardi 03 novembre 26	mercredi 04 novembre 26	jeudi 05 novembre 26	vendredi 06 novembre 26
entrée	Salade de pâtes	Betteraves BIO en Salade	Céleri râpé frais sauce cocktail	Potage Parmentier	Duo de choux frais
	Choux Fleur Vinaigrette Bio	Salade de Haricots Blancs	Accras de poisson (entrée)	Salade de maïs Bio	Salade de Lentilles aux Echalotes
	Jambon Blanc* (HO)	Oeuf dur Mayonnaise	Mousse de canard	Pâté en Croûte* (HO)	Saucisson à l'Ail* et Cornichons
	Salade iceberg	Salade iceberg	Salade verte fraîche	Salade verte fraîche	Salade verte fraîche
Viande	Lasagnes à la Bolognaise (VBF) (plat complet bœuf haché)	Chickenwings	Aiguillette de Poulet Sauce Curry	Sauté de Porc forestier*	Rougail de saucisse de volaille
Sans viande	Lasagnes au Saumon (plat complet poisson)	Hachis de lentilles HVE et patate douce (plat complet végé)	Curry de poisson à l'indienne	Omelette BIO	Filet de colin MSC sauce citron
Légumes	Jeunes Carottes au Jus	Purée de Courges	Coquillettes BIO	Haricots Verts Persillés	Riz BIO
Féculents	Pommes de terre persillées	Boulghour BIO	Piperade	Blé aux Oignons	Poêlée multicolore
fromage	Vache qui rit BIO	Kiri	Mimolette	Bûchette mélangée	Coulommiers
	Yaourt Nature Sucré	Yaourt aromatisé noix de coco (ferme Désiris)	Petit Suisse Sucré	Yaourt velouté fruits mixé	Yaourt BIO à la vanille
dessert	Compote pomme abricot HVE	Gâteau de Semoule Nappé Caramel	Flan Vanille	Compote de pommes coings	Gâteau du chef framboise et speculoos
	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit Bio	Fruit

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

* Contient du porc ** Plat complet

SHCB
J'♥ ma cuisine d'ici



MENUS '4 SAISONS' | DU 09 novembre 2026 AU 13 novembre 2026

Menu Ombrosa

	lundi 09 novembre 26	mardi 10 novembre 26	mercredi 11 novembre 26	jeudi 12 novembre 26	vendredi 13 novembre 26
entrée	Salade de perles (local)	Taboulé du Chef		Coleslaw frais	Macédoine Mayonnaise
	Chou blanc frais mayonnaise	Salade d'haricots beurre CE2		Salade cajun	Coeurs de palmier vinaigrette
	Roulade de volaille	Pâté en Croûte* (HO)		Rillettes de Thon	Jambon Blanc* (HO)
	Salade iceberg	Salade iceberg		Salade verte fraîche	Salade verte fraîche
Viande	Escalope Viennoise	Blanquette de Volaille		Sauté de boeuf VBF façon bourguignon	Paupiette de Veau au Jus
Sans viande	Omelette	Poisson Meunière		Bolognaise de lentilles BIO (plat végétarien)	Raviolis au basilic et emmental BIO sauce crème (plat complet végétarien)
Légumes	Poêlée Bretonne	Petits Pois au Jus		Poêlé de Haricots Verts et Champignons	Julienne de légumes
Féculents	Boulghour BIO	Pâtes tricolores		Purée de Pommes de Terre	Lentilles vertes BIO au jus
fromage	Camembert BIO	Pont L'Eveque AOP		Bûche du pilat (local)	Yaourt Nature BIO
	Yaourt Aromatisé	Yaourt nature sucré		Petit Suisse Sucré	Cantal AOP
dessert	Barre Bretonne	Compote de Pommes Bio (ind)		Crème vanille (ferme du Chambon) IND	Gâteau Basque
	Fruit	Fruit		Fruit Bio	Fruit
		Citron			

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

* Contient du porc ** Plat complet

SHCB
J'♥ ma cuisine d'ici



MENUS '4 SAISONS' | DU 16 novembre 2026 AU 20 novembre 2026

Menu Ombrosa

	lundi 16 novembre 26	mardi 17 novembre 26	mercredi 18 novembre 26	jeudi 19 novembre 26	LE PETIT CHAPERON ROUGE vendredi 20 novembre 26
entrée	Pizza au Fromage (Entrée)	Salade de blé au pistou	Betteraves BIO en Salade	Potage Velouté maison de Légumes	Carottes râpées fraîches BIO
	Macédoine Mayonnaise	Céleri râpé frais rémoulade	Salade de pâtes	Taboulé du Chef	Coeurs de palmier vinaigrette
	Pâté en Croûte* (HO)	Jambon Blanc* (HO)	Saucisson à l'Ail* et Cornichons	Rillettes de Thon	Mortadelle* et Cornichons
	Salade iceberg	Salade iceberg	Salade verte fraîche	Salade verte fraîche	Salade verte fraîche
Viande	Escalope Viennoise	Aiguillette de Poulet Sauce Curry	Nugget's de Volaille	Jambon Blanc	Sauté de volaille aux chataignes
Sans viande	Lasagnes de légumes (plat complet végétarien)	Calamars à la romaine	Oeufs Durs Béchamel	Picoussel (galette végé)	Houmous de lentilles corail et chataîgnes (plat végéttarien)
Légumes	Purée aux 3 Légumes	Duo de Haricots Beurre CE2 et Verts	Epinards hachés BIO	Jardinière de Légumes	Poêlée de pommes de terre et topinambourg
Féculents	Pommes de terre BIO vapeur	Riz BIO	Pommes Duchesse	Gratin de Crozets	Pâtes perles
fromage	Verchicors	Petit Moulé Nature	Saint Paulin	Vache qui Rit	Tomme grise
	Fromage Blanc Battu Sucré	Petit Suisse Sucré	Yaourt Aromatisé	Petit Suisse Aromatisé	Fromage blanc (ferme du Chambon) IND
dessert	Flan Chocolat	Cocktail de Fruits	Barre Bretonne	Compote Pomme Framboise (ind)	Cocktail de fruits rouge
	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit Bio	Fruit
					Galettes Saint-Michel

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

* Contient du porc ** Plat complet

SHCB
J'♥ ma cuisine d'ici



MENUS '4 SAISONS' | DU 23 novembre 2026 AU 27 novembre 2026

Menu Ombrosa

	lundi 23 novembre 26	mardi 24 novembre 26	mercredi 25 novembre 26	jeudi 26 novembre 26	vendredi 27 novembre 26
entrée	Céleri râpé frais rémoulade	Maïs en Salade	Salade de Choux Fleur CE2 vinaigrette	Pamplemousse rosé	Pizza au Fromage (Entrée)
	Crêpe aux Champignons	Potage Velouté maison de Légumes	Salade de pomme de terre BIO	Salade de lentilles aux épices	Potage Velouté maison de Légumes
	Bâtonnet de surimi mayonnaise	Oeuf dur Mayonnaise	Pâté en Croûte* (HO)	Jambon Blanc* (HO)	Terrine de Campagne*
	Salade iceberg	Salade iceberg	Salade verte fraîche	Salade verte fraîche	Salade verte fraîche
Viande	Tajine de Poulet au Citron	Sauté de Porc au Jus*	Hachi Camarguais du chef (plat complet bœuf haché)	Rissolette de veau	Sauté de Volaille Français au Jus
Sans viande	Pois chiches et légumes couscous (plat végétarien)	Pavé fromager	Lasagnes ricotta épinards (plat complet végétarien)	Nuggets végétal	Blanquette de Poisson MSC
Légumes	Légumes façon wok	Courgettes CE2 béchamel	Jardinière de Légumes	Purée de Courges	Champignons Persillés
Féculents	Semoule BIO	Riz BIO	Blé aux Oignons	Pommes de terre persillées	Pâtes BIO
fromage	Samos	Camembert BIO	Tomme du Trièves BIO et locale	Fromage Fondu Le Carré	Tartare Ail et Fines Herbes
	Yaourt Nature BIO	Fromage Blanc Battu Sucré	Petit Suisse Aromatisé	Fromage blanc (ferme du Chambon) IND	Petit Suisse Sucré
dessert	Riz au Lait nappé caramel	Crème caramel (Ferme du Chambon) IND	Compote de Pommes Abricot	Tarte au Flan	Crème au Caramel
	Fruit	Fruit	Fruit Bio	Fruit	Fruit Bio
					Fromage râpé

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

* Contient du porc ** Plat complet

SHCB
J'♥ ma cuisine d'ici



MENUS '4 SAISONS' | DU 30 novembre 2026 AU 04 décembre 2026

Menu Ombrosa

	lundi 30 novembre 26	mardi 01 décembre 26	mercredi 02 décembre 26	jeudi 03 décembre 26	vendredi 04 décembre 26
entrée	Salade de pomme de terre BIO	Salade de perles (local)	Potage Velouté de Courges	Coleslaw frais BIO	Betteraves BIO en Salade
	Pamplemousse rosé	Salade de Brocolis	Macédoine Mayonnaise	Pizza au Fromage (Entrée)	Accras de poisson (entrée)
	Oeuf dur Mayonnaise	Jambon Blanc* (HO)	Rillettes de Thon	Mortadelle* et Cornichons	Roulade de volaille
	Salade Sachet 500g	Salade iceberg	Salade verte fraîche	Salade verte fraîche	Salade verte fraîche
Viande	Rôti de porc aux herbes*	Cordon Bleu de Volaille	Cannelonis à la tomate VBF (plat complet bœuf haché)	Steak Haché (VBF) au Jus	Boulettes d'Agneau Sauce Orientale
Sans viande	Poisson Pané	Boulettes de blé façon thaï	Lasagnes de légumes (plat complet végétarien)	Moules à la Crème	Gnocchis sauce tomate, basilic et fromage
Légumes	Fricassée de Légumes(champignons,Carottes)	Epinards hachés BIO	Blettes à la béchamel	Poêlée de légumes BIO	Piperade
Féculents	Lentilles au Jus	Gnocchis	Semoule Bio	Frites (sac)	Pommes de terre BIO vapeur
fromage	Tomme grise	Chanteneige BIO	Emmental BIO	Cantal AOP	Fromage Frais Fondu Croclait
	Yaourt BIO à la vanille	Petit Suisse Sucré	Yaourt velouté fruits mixé	Yaourt Nature Sucré	Yaourt de la ferme du Chambon IND
dessert	Gâteau Basque	Compote de poires (ind)	Flan Vanille	Crème au Caramel	Cake au Daim du chef
	Fruit	Fruit Bio	Fruit	Fruit	Fruit

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

* Contient du porc ** Plat complet

SHCB
J'♥ ma cuisine d'ici



MENUS '4 SAISONS' | DU 07 décembre 2026 AU 11 décembre 2026

Menu Ombrosa

	lundi 07 décembre 26	mardi 08 décembre 26	mercredi 09 décembre 26	jeudi 10 décembre 26	vendredi 11 décembre 26
entrée	Salade de haricots verts BIO	Taboulé du Chef	Duo de céleri BIO et carottes BIO frais rémoulade	Chou blanc BIO mayonnaise	Tarte au Fromage (HO)
	Salade de pâtes	Betteraves cuites en Salade	Pizza au Fromage (Entrée)	Salade de pâtes	Potage Velouté de Courges
	Jambon de volaille (HO)	Pâté en Croûte* (HO)	Saucisson à l'Ail* et Cornichons	Mortadelle* et Cornichons	Terrine de Campagne*
	Salade iceberg	Salade iceberg	Salade verte fraîche	Salade verte fraîche	Salade verte fraîche
Viande	Chipolatas* au Jus	Paupiette de Veau à la crème	Sauté de boeuf VBF façon bourguignon	Sauté de volaille au jus (frais, EGALIM, local)	Lasagnes à la Bolognaise (VBF) (plat complet bœuf haché)
Sans viande	Pavé fromager	Filet de Colin sauce Oseille	Quenelles locales Sauce Tomate	Filet de Poisson sauce estragon	Macaroni BIO à la bolognaise végétale BIO (plat complet végétarien)
Légumes	Julienne de légumes	Brocolis à la béchamel	Petits Pois au Jus BIO	Purée aux 3 Légumes	Haricots Beurre CE2 Persillés
Féculents	Pommes campagnardes (sac)	Riz BIO	Boulghour BIO	Pommes Vapeur	Purée de patate douce
fromage	Tartare Ail et Fines Herbes	Carré du Trièves BIO et local	Fromage Les Fripons	Tomme Blanche	Chanteneige
	Fromage Blanc Battu Sucré	Yaourt Nature Sucré	Petit Suisse Sucré	Yaourt Aromatisé	Petit suisse BIO aromatisé
dessert	Compote de pommes bananes (ind)	Entremet au chocolat (ind)	Tarte aux pommes	Gâteau du chef aux myrtilles	Compote Pomme Framboise (ind)
	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit	Ananas Frais

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

* Contient du porc ** Plat complet

SHCB
J'♥ ma cuisine d'ici



MENUS '4 SAISONS' | DU 14 décembre 2026 AU 18 décembre 2026

Menu Ombrosa

	lundi 14 décembre 26	mardi 15 décembre 26	mercredi 16 décembre 26	jeudi 17 décembre 26	vendredi 18 décembre 26
				menu de Noël	
entrée	Céleri râpé frais sauce cocktail	Salade iceberg	Betteraves cuites en Salade		Macédoine Mayonnaise
	Salade de perles (local)	Salade de boulghour BIO	Salade de Pâtes Bio		Potage Velouté de potiron du chef
	Saucisson à l'Ail* et Cornichons	Oeuf dur Mayonnaise	Pâté en Croûte* (HO)		Mortadelle* et Cornichons
	Salade iceberg	Salade iceberg	Salade verte fraîche		Salade verte fraîche
Viande	Rôti de Dinde à l'Italienne	Boulettes d'agneau au jus	Steack Haché VBF sauce Forestière		Lasagnes à la Bolognaise (VBF) (plat complet bœuf haché)
Sans viande	Accras de Poissons (plat)	Raviolis aux lentilles carottes BIO sauce crème (local) (plat complet végétarien)	Poisson Meunière		Lasagnes de légumes (plat complet végétarien)
Légumes	Petits Pois au Jus	Epinards hachés BIO	Haricots Verts BIO Persillés		Brocolis BIO persillés
Féculents	Riz BIO	Coquillettes BIO	Purée de patate douce		Semoule BIO safranée
fromage	Chanteneige BIO	Camembert BIO	Samos		Tartare Nature
	Yaourt Nature Sucré	Yaourt velouté fruits mixé	Yaourt Nature BIO		Yaourt HVE aromatisé fraise (ferme du Chambon)
dessert	Compote de poires (ind)	Flan Vanille Nappé Caramel	Donuts		Pêches au sirop
	Fruit Bio	Fruit	Fruit		Fruit

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

* Contient du porc ** Plat complet