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			Céleri râpé frais sauce cocktail		
	Choux Fleur Vinaigrette Bio	Salade de Haricots Blancs		Salade de maïs Bio	Salade de Lentilles aux Echalotes
Viande			Aiguillette de Poulet Sauce Curry		Rougail de saucisse de volaille
Sans viande	Lasagnes au Saumon (plat complet poisson)	Hachis de lentilles HVE et patate douce (plat complet végé)		Omelette BIO	
Légumes			Coquillettes BIO	Haricots Verts Persillés	Riz BIO
Féculents					
fromage	Vache qui rit BIO	Kiri			
			Petit Suisse Sucré	Yaourt velouté fruits mixé	Yaourt BIO à la vanille
dessert	Compote pomme abricot HVE		Flan Vanille		Gâteau du chef framboise et speculoos
		Fruit		Fruit Bio	

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)			Coleslaw frais	Macédoine Mayonnaise
		Salade d'haricots beurre CE2			
Viande	Escalope Viennoise	Blanquette de Volaille		Sauté de boeuf VBF façon bourguignon	
Sans viande					Raviolis au basilic et emmental BIO sauce crème (plat complet végétarien)
Légumes	Poêlée Bretonne				
Féculents		Pâtes tricolores		Purée de Pommes de Terre	
fromage					Yaourt Nature BIO
	Yaourt Aromatisé	Yaourt nature sucré		Petit Suisse Sucré	
dessert	Barre Bretonne	Compote de Pommes Bio (ind)		Crème vanille (ferme du Chambon) IND	
					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 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		Salade de blé au pistou			Carottes râpées fraîches BIO
			Salade de pâtes	Taboulé du Chef	
	Salade iceberg				
Viande	Escalope Viennoise		Nugget's de Volaille		Sauté de volaille aux chataignes
Sans viande		Calamars à la romaine		Picoussel (galette végé)	
Légumes	Purée aux 3 Légumes	Duo de Haricots Beurre CE2 et Verts	Epinards hachés BIO	Jardinière de Légumes	
Féculents					Pâtes perles
fromage		Petit Moulé Nature		Vache qui Rit	
	Fromage Blanc Battu Sucré		Yaourt Aromatisé		Fromage blanc (ferme du Chambon) IND
dessert	Flan Chocolat		Barre Bretonne	Compote Pomme Framboise (ind)	
		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 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		Maïs en Salade			
			Salade de pomme de terre BIO		
	Bâtonnet de surimi mayonnaise			Jambon Blanc* (HO)	
					Salade verte fraîche
Viande			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			
Légumes		Courgettes CE2 béchamel			
Féculents	Semoule BIO			Pommes de terre persillées	Pâtes BIO
fromage	Samos			Fromage Fondu Le Carré	Tartare Ail et Fines Herbes
		Fromage Blanc Battu Sucré	Petit Suisse Aromatisé		
dessert	Riz au Lait nappé caramel		Compote de Pommes Abricot	Tarte au Flan	
		Fruit			Fruit Bio

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)		Coleslaw frais BIO	Betteraves BIO en Salade
			Macédoine Mayonnaise		
Viande	Rôti de porc aux herbes*	Cordon Bleu de Volaille		Steak Haché (VBF) au Jus	Boulettes d'Agneau Sauce Orientale
Sans viande			Lasagnes de légumes (plat complet végétarien)		
Légumes		Epinards hachés BIO		Poêlée de légumes BIO	
Féculents	Lentilles au Jus				Pommes de terre BIO vapeur
fromage		Chanteneige BIO			Fromage Frais Fondu Croclait
	Yaourt BIO à la vanille		Yaourt velouté fruits mixé	Yaourt Nature Sucré	
dessert		Compote de poires (ind)	Flan Vanille		Cake au Daim du chef
	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		Taboulé du Chef	Duo de céleri BIO et carottes BIO frais rémoulade	Chou blanc BIO mayonnaise	
	Salade de pâtes				Potage Velouté de Courges
Viande		Paupiette de Veau à la crème		Sauté de volaille au jus (frais, EGALIM, local)	Lasagnes à la Bolognaise (VBF) (plat complet bœuf haché)
Sans viande	Pavé fromager		Quenelles locales Sauce Tomate		
Légumes	Julienne de légumes	Brocolis à la béchamel	Petits Pois au Jus BIO	Purée aux 3 Légumes	
Féculents					
fromage	Tartare Ail et Fines Herbes		Fromage Les Fripons		Chanteneige
		Yaourt Nature Sucré		Yaourt Aromatisé	
dessert	Compote de pommes bananes (ind)		Tarte aux pommes	Gâteau du chef aux myrtilles	Compote Pomme Framboise (ind)
		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 14 décembre 2026 AU 18 décembre 2026

Menu Ombrosa

	lundi 14 décembre 26	mardi 15 décembre 26	mercredi 16 décembre 26	menu de Noël jeudi 17 décembre 26	vendredi 18 décembre 26
entrée	Céleri râpé frais sauce cocktail		Betteraves cuites en Salade		Macédoine Mayonnaise
		Oeuf dur Mayonnaise			
Viande	Rôti de Dinde à l'Italienne		Steack Haché VBF sauce Forestière		Lasagnes à la Bolognaise (VBF) (plat complet bœuf haché)
Sans viande		Raviolis aux lentilles carottes BIO sauce crème (local) (plat complet végétarien)			
Légumes					
Féculents	Riz BIO		Purée de patate douce		
fromage	Chanteneige BIO		Samos		Tartare Nature
		Yaourt velouté fruits mixé			
dessert	Compote de poires (ind)		Donuts		
		Fruit			Fruit

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

* Contient du porc ** Plat complet