SHCB
J'♥ ma cuisine d'ici

MENUS '4 SAISONS' | DU 29 AVRIL 2024 AU 26 MAI 2024 |

Fontanil-Cornillon - Déjeuner

	Du 29 avr. au 05 mai	Du 06 mai au 12 mai	Du 13 mai au 19 mai	Du 20 mai au 26 mai
LUNDI	Salade d'haricots beurre Cappelletti ricotta épinards sauce crème Fromage fondu le carré Fruit BIO de saison	Salade de perles Calamar à la romaine Julienne de légumes Petit suisse aromatisé Fruit BIO de saison	Tomate à la croque Club fromager Chips Fromage fondu le carré Purée pomme fraise	
MARDI	Salade verte Chipolatas au jus Lentilles au jus Bûche du pilat Compote de pommes BIO	Salade iceberg Jambon blanc Purée de pommes de terre Emmental Compote de pommes bananes	Salade verte BIO Lasagnes bolognaise Fromage blanc (ferme du Chambon) Fruit de saison	Salade de haricots verts Rigolo au fromage Lentilles au jus Yaourt de la ferme du Chambon Fruit BIO de saison
MERCREDI				
JEUDI	Carottes BIO râpées vinaigrette Sauté de boeuf VBF aux 4 épices Potatoes Crème au chocolat Fruit de saison		Oeuf dur mayonnaise Beignet de salsifis Ratatouille du chef Cantal AOP Fruit BIO de saison	Taboulé Filet de poisson meunière Epinards hachés BIO Bûchette mélangée Fruit de saison
VENDREDI	Pamplemousse rose Omelette BIO Poêlée de courgettes fraiches persillées Yaourt aromatisé Eclair à la vanille		Salade coleslaw BIO Cheesburger Frites Philadelphia Brownies du chef	Salade de pâtes BIO Colombo de volaille Courgettes fraiches à la béchamel Camembert Tarte basque

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

BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !

MENUS '4 SAISONS' | DU 27 MAI 2024 AU 23 JUIN 2024 |

Fontanil-Cornillon - Déjeuner

	Du 27 mai au 02 juin	Du 03 juin au 09 juin	Du 10 juin au 16 juin	Du 17 juin au 23 juin
LUNDI	Salade verte BIO Jambon blanc Purée de pommes de terre Gouda Compote de pommes bananes	Concombre à la ciboulette Estouffade de boeuf à la niçoise Semoule BIO Edam Compote pomme framboise	Melon Nugget's de volaille Frites Fromage fondu le carré Compote de pommes bananes	Salade de pépinettes Boulettes d'agneau sauce tomate Petits pois et carottes au jus Yaourt de la ferme du Chambon Fruit de saison
MARDI	Radis et beurre Cannelonis à la tomate Carré du Trièves BIO Fruit de saison	Gaspacho Œuf dur mayonnaise Pommes de terre en salade Fromage blanc (ferme du Chambon) Fruit de saison	Tomate à la croque Filet de poisson meunière Gratin d'aubergines fraiche et pommes de terre Saint paulin Fruit BIO de saison	Pastèque Dahl de lentilles et carottes à la crème de coco Chanteneige BIO Compote pommes cassis
MERCREDI				
JEUDI	Salade de pommes de terre Poisson pané Petits pois au jus Chanteneige BIO Gâteau du chef aux pommes	Pastèque Macaroni BIO à la bolognaise Crème chocolat (ferme du Chambon) Petits beurres	Macédoine mayonnaise Chakalaka (h.blancs, pois chiches, légumes) PG Riz BIO Saint nectaire Fruit de saison	Salade verte BIO Thon mayonnaise Salade niçoise Petit suisse sucré Tarte au flan
VENDREDI	Pastèque Chili sin carne Riz BIO Yaourt de la ferme du Chambon Fruit de saison	Taboulé BIO du chef Filet de poisson sauce tomate basilic Ratatouille du chef Brie Fruit de saison	Carottes BIO râpées vinaigrette Rôti de Volaille Froid et Ketchup Salade de pâtes Yaourt nature Gâteau aux pépites de chocolat du chef	Concombre vinaigrette Chipolatas au jus Purée de pommes de terre Emmental BIO Crème onctueuse au chocolat

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

BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !

MENUS '4 SAISONS' | DU 24 JUIN 2024 AU 07 JUILLET 2024 |

Fontanil-Cornillon - Déjeuner

	Du 24 juin au 30 juin	Du 01 juil. au 07 juil.
LUNDI	Radis et beurre Moules à la crème Frites Vache qui rit BIO Compote pomme abricot	Taboulé BIO du chef Pizza au fromage Salade de haricots verts Yaourt de la ferme du Chambon Fruit de saison
MARDI	Salade de pois chiches marocaine Aiguillettes de poulet sauce curry Ratatouille du chef Fourme d'Ambert AOP Fruit BIO de saison	Salade verte BIO Sauté de boeuf VBF aux 4 épices Lentilles au jus Tomme grise d'Auvergne Compote de pommes
MERCREDI		
JEUDI	Tomate à la Ciboulette Moquecca de poisson à la brésilienne Riz BIO Petit suisse sucré Ananas frais	Macédoine mayonnaise Calamar à la romaine Aubergines et courgettes fraîches provençale Petit suisse BIO aromatisé Gâteau basque
VENDREDI	Betteraves en salade Pavé fromager Carottes fraiches sautées Yaourt nature BIO Gâteau au yaoort du chef	Tomate à la croque Hot dog volaille Chips Petit Filou tubes Madeleine

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 29 AVRIL 2024 AU 26 MAI 2024 |

Fontanil-Cornillon sans viande - Déjeuner

	Du 29 avr. au 05 mai	Du 06 mai au 12 mai	Du 13 mai au 19 mai	Du 20 mai au 26 mai
LUNDI	Salade d'haricots beurre Cappelletti ricotta épinards sauce crème Fromage fondu le carré Fruit BIO de saison	Salade de perles Calamar à la romaine Julienne de légumes Petit suisse aromatisé Fruit BIO de saison	Tomate à la croque Club fromager Chips Fromage fondu le carré Purée pomme fraise	
MARDI	Salade verte Pavé fromager Lentilles au jus Bûche du pilat Compote de pommes BIO	Salade iceberg Oeufs durs à la piperade Purée de pommes de terre Emmental Compote de pommes bananes	Salade verte BIO Lasagnes ricotta épinards Fromage blanc (ferme du Chambon) Fruit de saison	Salade de haricots verts Rigolo au fromage Lentilles au jus Yaourt de la ferme du Chambon Fruit BIO de saison
MERCREDI				
JEUDI	Carottes BIO râpées vinaigrette Filet de colin sauce citron Potatoes Camembert Crème au chocolat Fruit de saison		Oeuf dur mayonnaise Beignet de salsifis Ratatouille du chef Cantal AOP Fruit BIO de saison	Taboulé Filet de poisson meunière Epinards hachés BIO Bûchette mélangée Fruit de saison
VENDREDI	Pamplemousse rose Omelette BIO Poêlée de courgettes fraiches persillées Yaourt aromatisé Eclair à la vanille		Salade coleslaw BIO Fishburger Frites Philadelphia Brownies du chef	Salade de pâtes BIO Tarte au fromage Courgettes fraiches à la béchamel Camembert Tarte basque

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

BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !

MENUS '4 SAISONS' | DU 27 MAI 2024 AU 23 JUN 2024 |

Fontanil-Cornillon sans viande - Déjeuner

	Du 27 mai au 02 juin	Du 03 juin au 09 juin	Du 10 juin au 16 juin	Du 17 juin au 23 juin
LUNDI	Salade verte BIO Oeufs durs à la piperade Purée de pommes de terre Gouda Compote de pommes bananes	Concombre à la ciboulette Pois chiches et légumes couscous Semoule BIO Edam Compote pomme framboise	Melon Pavé fromager Frites Fromage fondu le carré Compote de pommes bananes	Salade de pépinettes Crêpe au fromage Petits pois et carottes au jus Yaourt de la ferme du Chambon Fruit de saison
MARDI	Radis et beurre Lasagnes de légumes Carré du Trièves BIO Fruit de saison	Gaspacho Œuf dur mayonnaise Pommes de terre en salade Fromage blanc (ferme du Chambon) Fruit de saison	Tomate à la croque Filet de poisson meunière Gratin d'aubergines fraiche et pommes de terre Saint paulin Fruit BIO de saison	Pastèque Dahl de lentilles et carottes à la crème de coco Chanteneige BIO Compote pommes cassis
MERCREDI				
JEUDI	Salade de pommes de terre Poisson pané Petits pois au jus Chanteneige BIO Gâteau du chef aux pommes	Pastèque Lasagnes de légumes Crème chocolat (ferme du Chambon) Petits beurres	Macédoine mayonnaise Chakalaka (h.blancs, pois chiches, légumes) PG Riz BIO Saint nectaire Fruit de saison	Salade verte BIO Thon mayonnaise Salade niçoise Petit suisse sucré Tarte au flan
VENDREDI	Pastèque Chili sin carne Riz BIO Yaourt de la ferme du Chambon Fruit de saison	Taboulé BIO du chef Filet de poisson sauce tomate basilic Ratatouille du chef Brie Fruit de saison	Carottes BIO râpées vinaigrette Œuf dur mayonnaise Salade de pâtes Yaourt nature Gâteau aux pépites de chocolat du chef	Concombre vinaigrette Nuggets végétal Purée de pommes de terre Emmental BIO Crème onctueuse au chocolat

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

BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !

MENUS '4 SAISONS' | DU 24 JUIN 2024 AU 07 JUILLET 2024 |

Fontanil-Cornillon sans viande - Déjeuner

	Du 24 juin au 30 juin	Du 01 juil. au 07 juil.
LUNDI	Radis et beurre Moules à la crème Frites Vache qui rit BIO Compote pomme abricot	Taboulé BIO du chef Pizza au fromage Salade de haricots verts Yaourt de la ferme du Chambon Fruit de saison
MARDI	Salade de pois chiches marocaine Tortillas pomme de terre et oignons Ratatouille du chef Fourme d'Ambert AOP Fruit BIO de saison	Salade verte BIO Pané de blé fromage et épinards Lentilles au jus Tomme grise d'Auvergne Compote de pommes
MERCREDI		
JEUDI	Tomate à la Ciboulette Moquecca de poisson à la brésilienne Riz BIO Petit suisse sucré Ananas frais	Macédoine mayonnaise Calamar à la romaine Aubergines et courgettes fraîches provençale Petit suisse BIO aromatisé Gâteau basque
VENDREDI	Betteraves en salade Pavé fromager Carottes fraiches sautées Yaourt nature BIO Gâteau au yaourt du chef	Tomate à la croque Hot-fish Chips Petit Filou tubes Madeleine

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 *