

MENUS '4 SAISONS' | Du 09 mai au 07 juillet 2022

Menu sans viande

	Du 09 mai AU 13 mai	Du 16 mai AU 20 mai	Du 23 mai AU 27 mai	Du 30 mai au 03 juin	Du 06 juin au 10 juin
<b>lundi</b>	Salade de pommes de terre Calamars à la romaine et citron	Radis beurre Couscous végétarien**	Friand au fromage Boulettes végétales	Salade d'haricots rouges au cumin Boulettes tomate mozzarella	<b>Pentecôte</b>
<b>mardi</b>	Epinards branches BIO et croûtons Plateau de fromage Crème au chocolat Taboulé du chef Picoussel sauce tomate Courgettes au cumin Yaourt nature local	(Semoule BIO et légumes couscous) P'tit cottenin nature Liégeois à la vanille Salade de pépinettes Omelette du chef Haricots verts persillés Saint Paulin	Fruit de saison BIO Salade verte BIO Fishburger Frites et ketchup Yaourt aromatisé Donuts	Ratatouille BIO + riz pilaf Tomme de Lozère Fruit de saison Chou blanc BIO en salade Aiguillettes panées blé emmental Semoule Coulommiers Compote pomme fraise Betteraves BIO au curcuma Hachis parmentier végétal **	
<b>mercredi</b>	Fruit de saison BIO Carottes râpées à l'orange Galette végétale sauce crème Macaronis BIO Edam	Fruit de saison BIO Cake du chef chèvre miel Galette de quinoa à la provençale Carottes au curry Fromage blanc nature	Concombre en salade Filet de lieu sauce oseille Farfalles Chource	Compote de pomme BIO	Compote pomme abricot Salade de pomme de terre Galette végétale sauce crème Courgettes persillées Carré de l'Est
<b>jeudi</b>	Flan vanille nappé caramel Tomates croq'sel Quenelle sauce tomate Riz pilaf Petit suisse aromatisé Fruit de saison BIO Salade verte	Fruit de saison BIO Céleri sauce cocktail Blanquette végétale d'haricots blancs Blé Cantal Compote de pommes bananes BIO Melon	<b>Ascension</b>	Petit suisse sucré Fruit de saison Tomate en salade Pavé fromager Poêlée arlequin Yaourt nature BIO Gâteau aux noisettes du chef Céleri râpé vinaigrette Filet de colin sauce estragon Tortis BIO Pavé frais Crème dessert chocolat	Fruit de saison BIO Melon (HO) Filet de hoki sauce oseille Gratin de choux fleurs et de pommes de terre Vache qui rit BIO Crème dessert vanille Salade de tomate et maïs Nuggets végétal et ketchup Pennes Fromage blanc nature Fruit de saison BIO
<b>vendredi</b>	Paupiette de saumon sauce satranee Petits pois au jus Vache qui rit BIO Gâteau au yaourt nature	Au bord de la mer Bourride de poisson Pommes vapeur Chanteneige BIO Crème catalane du chef			
<b>lundi</b>	Du 13 juin au 17 juin Ceufs durs mayonnaise Picoussel Haricots verts persillés Yaourt local nature Fruit de saison BIO Carottes râpées Filet de colin sauce crème ciboulette Coquille BIO Camembert Mousse au chocolat Pastèque (HO) Lentilles aux oignons Semoule BIO Saint Morét Compote de poires Salade verte BIO	Du 20 juin au 24 juin Betteraves BIO au curcuma Tortellini épinard sauce tomate ** Fromage blanc sucré Fruit de saison Melon (HO) Ceufs durs mayonnaise Taboulé (accompagnement) Vache Picon Compote pomme BIO Salade de pois chiches à la marocaine Boulettes tomates mozzarella Petit pois au jus Emmental	Du 27 juin au 1er juillet Betteraves en salade (ST) Pavé fromager Carottes fraîches sautées Brie Fruit de saison BIO Salade d'haricots verts Parmentier de poisson ** Mimolette	Du 04 juillet au 06 juillet Melon (HO) Boulettes de blé façon thaï Ratatouille fraîche et riz BIO Tartare nature Compote pomme cassis Salade verte Tortilla de pomme de terre Poêlée multicolore Camembert BIO Eclair au chocolat Tomate BIO en salade Galette végétale sauce tomate Pâtes Petit suisse aromatisé Fruit de saison	
<b>mardi</b>	<b>Fraich' attitude</b>	<b>Repas froid</b>			
<b>mercredi</b>	Filet de cabillaud sauce julienne Riz de camargue Bûche du Pilat Liégeois vanille	Aiguillettes panées blé emmental Poêlée de légumes Petit suisse sucré Gâteau à la banane du chef Salade verte BIO Filet de poisson à la crème Purée de pomme de terre Mont Laccaune Flan vanille nappé caramel	Fruit de saison BIO Pastèque (HO) Omelette du chef Macaronis BIO et râpé Compote et galette St Michel (ST) Concombre façon tzatziki Salade appetisée riz/thon		
<b>jeudi</b>	Salade de tomates aux échalotes Galette végétale à la provençale Courgette persillées Petit suisse BIO aromatisé Gâteau aux pépites au choacaot			<b>Repas fin d'année</b>	

**actualité**

1 Français sur 5 est en situation de précarité alimentaire !



C'est le constat alarmant dressé par l'Institut de Sondage IPSOS pour le Secours Populaire (09/2018).

En partenariat avec élus & associations de parents et d'élèves, SHCB agit en proposant quotidiennement des menus équilibrés & sains

C'est aussi cela ... Favoriser la réussite & l'égalité des chances !