

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

Menu Sauvian alternatif

	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
lundi	Salade de pommes de terre Calamars à la romaine et citron	Radis beurre Couscous végétarien** (Semoule BIO et légumes couscous)	Friand au fromage Boulettes végétales Chou-fleur béchamel Fromage les Fripons	Salade d'haricots rouges au cumin Keltas coriandre menthe BIO	Pentecôte
lundi	Epinards branches BIO et croûtons Plateau de fromage Crème au chocolat	P'tit cottentin nature Liégeois à la vanille	Fruit de saison BIO Salade verte BIO	Riz pilaf / Ratatouille Tomme de Lozère Fruit de saison	
lundi	Taboulé du chef Boulettes végétariennes Courgettes au cumin Yaourt nature local	Salade de pépinettes Omelette du chef Petits pois au jus Saint Paulin	Fishburger Frites et ketchup Yaourt aromatisé Donuts	Chou blanc BIO en salade Aiguillettes panées blé emmental Purée de pomme de terre Coulommiers	Salade verte BIO Pâtes à la mexicaine Lentilles au jus Plateau de fromages
lundi	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 sauce moutarde Macaronis au curry Fromage blanc nature	Concombre en salade Filet de lieu sauce oseille Farfalle Chaurce	Compote pomme fraise Betteraves BIO au curcuma Filet de poisson à la Dijonnaise Semoule Petit suisse sucré	Compote pomme abricot Salade de pomme de terre Galette végétale sauce crème Courgettes persillées Carré de l'Est
lundi	Flan vanille nappé caramel Tomates croûtes	Fruit de saison BIO Céleri sauce cocktail	Compote de pomme BIO	Fruit de saison Tomate en salade Pavé fromager Poêlée arlequin	Fruit de saison BIO Melon (HO)
lundi	Quenelle sauce tomate Riz pilaf Petit suisse aromatisé Fruit de saison BIO	Blanquette végétale d'haricots blancs Blé Cantal Compote de pommes bananes BIO	Ascension	Yaourt nature BIO Gâteau aux noisettes du chef Céleri râpé vinaigrette Filet de colin sauce estragon Tortis BIO Pavé frais Crème dessert chocolat	Filet de hoki sauce oseille Chou-fleur persillés Vache qui rit BIO Glace en pot
lundi	Salade verte Filet de hoki aux 4 épices Haricots verts persillés Vache qui rit BIO Gâteau aux myrtilles du chef	Au bord de la mer Melon Bourride de poisson Pommes vapeur Chanteneige BIO Crème catalane du chef			
lundi	Du 13 juin au 17 juin	Du 20 juin au 24 juin	Du 27 juin au 1er juillet	Du 04 juillet au 06 juillet	
lundi	Fraich' attitude Œufs durs mayonnaise Picoussel Haricots verts persillés Yaourt local nature Fruit de saison BIO Carottes râpées	Betteraves BIO au curcuma Tortellini épinard sauce tomate ** Fromage blanc sucré Fruit de saison Melon (HO)	Betteraves en salade (ST) Pavé fromager Carottes fraîches sautées Brie	Melon (HO) Boulettes de blé façon thaï Ratatouille fraîche et riz BIO Tartare nature	
lundi	Filet de colin sauce crème ciboulette Coquille BIO Camembert Mousse au chocolat Pastèque (HO) Lentilles aux oignons Semoule BIO Saint Morêt Compote de poires Macédoine mayonnaise	Repas froid Œufs durs mayonnaise Taboulé (accompagnement) Vache Picon Compote pomme BIO	Fruit de saison BIO Salade d'haricots verts Parmentier de poisson ** Mimolette	Compote pomme cassis Salade verte Tortilla de pomme de terre Poêlée multicolore Camembert BIO Glace en pot Tomate BIO en salade Galette végétale sauce tomate	
lundi	Filet de cabillaud sauce julienne Riz de camargue Bûche du Pilat Fruit de saison BIO	Salade de pois chiches à la marocaine Boulettes tomates mozzarella Petit pois au jus Emmental	Fruit de saison BIO Pastèque (HO) Omelette du chef Macaronis BIO et râpé	Pâtes Petit suisse aromatisé Fruit de saison	Repas fin d'année
lundi	Salade de tomates aux échalotes Galette végétale à la provençale Courgette persillées Petit suisse BIO aromatisé Gâteau aux pépites au chocoat	Poêlée de légumes Petit suisse sucré Gâteau à la banane du chef Salade verte BIO Filet de poisson à la Dijonnaise Purée de pomme de terre Mont Lacaune Glace bâtonnet	Compote et galette St Michel (ST) Concombre façon tzatziki Salade appertisée riz/thon (ST) Chanteneige BIO Liégeois au choclat		

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 d'élèves, SHCB agit en proposant quotidiennement des menus équilibrés & sains

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