

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

Vinassan

	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 **	Friand au fromage Paupiette de veau au jus	Salade d'haricots rouges au cumin Boulette tomate mozzarella	Pentecôte
mardi	Epinards branches BIO et croûtons Plateau de fromage Crème au chocolat Taboulé du chef Sauté de veau sauce forestière Courgettes au cumin Yaourt nature local Fruit de saison BIO	(Semoule BIO et légumes couscous) P'tit cottenin nature Liégeois à la vanille Salade de pépinettes Haricots verts persillés Saint Paulin Fruit de saison BIO	Fromage les Fripons Fruit de saison BIO Salade verte BIO Cheesburger Yaourt aromatisé Donuts	Ratatouille BIO + riz pilaf Tomme de Lozère Fruit de saison Chou blanc BIO en salade Sauté de porc au curry Semoule Coulommiers Compote pomme fraise	
mercredi					
jeudi	Tomates croq'sel Quenelle sauce tomate Riz pilaf Petit suisse aromatisé Fruit de saison BIO Salade verte Pilon de poulet rôti Petits pois au jus Vache qui rit BIO Gâteau au yaourt nature	Céleri sauce cocktail Sauté de bœuf au jus Blé Cantal Compote de pommes bananes BIO Melon Bourride de poisson Pommes vapeur Chanteneige BIO Crème catalane du chef	Ascension	Tomate en salade Sauté de volaille au paprika 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	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
vendredi		Au bord de la mer			
lundi	Du 13 juin au 17 juin Terrine de campagne et cornichons * Blanquette de volaille Haricots verts persillés Yaourt local nature Fruit de saison BIO Carottes râpées Emincé de veau aux 4 épices Coquillettes BIO Camembert Mousse au chocolat	Du 20 juin au 24 juin Betteraves BIO au curcuma Tortellini épinard sauce tomate ** Fromage blanc sucré Fruit de saison Melon (HO) Rôti de volaille et mayonnaise Taboulé (accompagnement) Vache Picon Compote pomme BIO	Du 27 juin au 1er juillet Coupelle de paté de volaille (ST) Cordon bleu Carottes fraîches sautées Brie Fruit de saison BIO Salade d'haricots verts Parmentier de poisson ** Mimolette Fruit de saison BIO	Du 04 juillet au 07 juillet Melon (HO) Sauté de volaille à la mexicaine Ratatouille fraîche et riz BIO Tartare nature Compote pomme cassis Salade verte Tartarin de pommes de terre Poêlée multicolore Camembert BIO Eclair au chocolat	
mardi	Fraich attitude	Repas froid			
mercredi					
jeudi	Salade verte BIO Filet de cabillaud sauce julienne Riz de camargue Bûche du Pilat Liégeois vanille	Tomates en salade BIO Sauté de bœuf aux oignons Poêlée de légumes Petit suisse sucré Gâteau à la banane du chef	Pastèque (HO) Omelette du chef Macarons BIO et râpé Compote et galette St Michel (ST) Concombre façon tzatziki Ravioles (ST)	Repas fin d'année	
vendredi	Salade de tomates aux échalotes Galette végétale à la provençale Courgette persillées Petit suisse BIO aromatisé Gâteau aux pépites au chocolat	Salade verte BIO Filet de poisson à la Dijonnaise Purée de pomme de terre Mont Lacaune Flan vanille nappé caramel	Chanteneige BIO Liégeois au chocolat		

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 !