

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

Menu Pomerols

	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 Epinards branches BIO et croûtons Plateau de fromage Crème au chocolat	Radis beurre Couscous ** (Semoule BIO et légumes couscous) P'tit cottentin nature Liégeois à la vanille	Friand au fromage Paupiette de veau au jus Chou-fleur béchamel Fromage les Fripons Fruit de saison BIO	Salade d'haricots rouges au cumin Keftas coriandre menthe BIO Riz pilaf / Ratatouille Tomme de Lozère Fruit de saison	Pentecôte		
mardi	Taboulé du chef Sauté de veau sauce forestière Courgettes au cumin Yaourt nature local Fruit de saison BIO	Salade de pépinettes Omelette du chef Haricots verts persillés Saint Paulin Fruit de saison BIO	Salade verte BIO Cheesburger Frites et ketchup Yaourt aromatisé Donuts	Chou blanc BIO en salade Hachis parmentier ** Coulommiers Compote pomme fraise Tomate en salade Sauté de volaille au paprika Poêlée arlequin Yaourt nature BIO Gâteau aux noisettes du chef		Salade verte BIO Saucisse de Toulouse * Lentilles au jus Plateau de fromages Compote pomme abricot Melon (HO)	
jeudi	Tomates croq'sel Quenelle sauce tomate Riz pilaf Petit suisse aromatisé Fruit de saison BIO	Céleri sauce cocktail Sauté de bœuf au jus Blé Cantal Compote de pommes bananes BIO	Ascension	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	
vendredi	Salade verte Escalope de volaille sauce crème Petits pois au jus 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					Salade de tomate et maïs Nugget's végétal et ketchup Pennes Fromage blanc nature Fruit de saison BIO
lundi	Du 13 juin au 17 juin Terrine de campagne et cornichons * Blanquette de volaille Fraich' attitude Haricots verts persillés Yaourt local nature Fruit de saison BIO Carottes râpées	Du 20 juin au 24 juin Betteraves BIO au curcuma Tortellini épinard sauce tomate ** Fromage blanc sucré Fruit de saison Melon (HO)		Du 27 juin au 1er juillet Coupelle de pâté de volaille (ST) Cordon bleu Carottes fraîches sautées Brie Fruit de saison BIO		Du 04 juillet au 06 juillet Melon (HO) Sauté de volaille à la mexicaine Ratatouille fraîche et riz BIO Tartare nature Compote pomme cassis Salade verte	
mardi	Emincé de veau aux 4 épices Coquillettes BIO Camembert Mousse au chocolat Macédoine mayonnaise	Repas froid Rôti de volaille et mayonnaise Taboulé (accompagnement) Vache Picon Compote pomme BIO Tomates en salade BIO		Parmentier de poisson ** Mimolette Fruit de saison BIO Pastèque (HO)	Repas fin d'année Tortilla de pomme de terre Camembert BIO Glace en pot		
jeudi	Filet de cabillaud sauce julienne Riz de camargue Bûche du Pilat Fruit de saison BIO	Sauté de bœuf aux oignons Poêlée de légumes Petit suisse sucré Gâteau à la banane du chef		Omelette du chef Macaronis BIO et râpé Compote et galette St Michel (ST) Concombre façon tzatziki			
vendredi	Salade de tomates aux échalotes Galette végétale à la provençale Courgette persillées Petit suisse BIO aromatisé Gâteau aux pépites au chocoat	Salade verte BIO Filet de poisson à la dijonnaise Purée de pomme de terre Mont Lacaune au Fénuégrec Glace bâtonnet	Raviolis (ST) Chanteneige BIO Liégeois au chocoat				

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 !