

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

Menu St Jean de Védas

|                 | 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<br>Calamars à la romaine et citron<br>Epinards branches BIO et croûtons<br>Plateau de fromage<br>Crème au chocolat  | Radis beurre<br>Couscous (poulet, boulettes) **<br>(Semoule BIO et légumes couscous)<br>P'tit cottentin nature<br>Liégeois à la vanille  | Salade d'haricots verts<br>Lasagnes**<br>Fromage les Fripons<br>Fruit de saison BIO<br>Salade verte BIO   | Salade d'haricots rouges au cumin<br>Kettas coriandre menthe BIO<br>Riz pilaf / Ratatouille<br>Tomme de Lozère<br>Fruit de saison<br>Pastèque BIO  | <b>Pentecôte</b><br>Salade verte BIO<br>Saucisse de Toulouse *<br>Lentilles au jus<br>Plateau de fromages<br>Compote pomme abricot<br>Salade de pomme de terre<br>Moussaka de courgettes du chef ** |
| <b>martedì</b>  | Taboulé du chef<br>Sauté de veau sauce forestière<br>Courgettes au cumin<br>Yaourt nature local<br>Fruit de saison BIO<br>Carottes râpées à l'orange<br>Steak haché au jus<br>Macaronis BIO   | Omelette du chef<br>Petits pois au jus<br>Saint Paulin<br>Fruit de saison BIO<br>Cake du chef chèvre miel<br>Filet de poulet à la crème<br>Carottes au curry<br>Fromage blanc nature   | Cheesburger<br>Frites et ketchup<br>Yaourt aromatisé<br>Donuts<br>Concombre en salade<br>Filet de lieu sauce oseille<br>Farfalle<br>Chaurice  | Hachis parmentier **<br>Coulommiers<br>Compote pomme fraise<br>Betteraves BIO au curcuma<br>Sauté de porc au curry *<br>Semoule<br>Petit suisse sucré  | Carré de l'Est<br>Fruit de saison BIO<br>Melon (HO)<br>Poisson pané<br>Gratin de chou-fleur et pommes de terre<br>Vache qui rit BIO<br>Crème dessert vanille  |
| <b>mercredi</b> | Flan vanille nappé caramel<br>Tomates croûtes<br>Quenelle sauce tomate<br>Riz pilaf<br>Petit suisse aromatisé<br>Fruit de saison BIO<br>Salade verte  | Céleri sauce cocktail<br>Sauté de bœuf au jus<br>Blé<br>Cantal<br>Compote de pommes bananes BIO<br>Melon   | <b>Ascension</b>  | Sauté de volaille au paprika<br>Poêlée arlequin<br>Yaourt nature BIO<br>Gâteau aux noisettes du chef<br>Céleri râpé vinaigrette<br>Filet de colin sauce estragon<br>Tortis BIO<br>Pavé frais<br>Crème dessert chocolat   | Salade de tomate et maïs<br>Nuggets végétal et ketchup<br>Pennes<br>Fromage blanc nature<br>Fruit de saison BIO   |
| <b>jeudi</b>    | Edam<br>Fruit de saison BIO   | Fruit de saison BIO  |   |  |   |
| <b>vendredi</b> | Pilons de poulet rôti<br>Haricots verts persillés<br>Vache qui rit BIO<br>Gâteau aux myrtilles du chef  | <b>Au bord de la mer</b><br>Bourride de poisson<br>Pommes vapeur<br>Chanteneige BIO<br>Crème catalane du chef  |   |  |   |
| <b>lundi</b>    | Du 13 juin au 17 juin<br>Terrine de campagne et cornichons *<br>Blanquette de volaille<br>Haricots verts persillés<br>Yaourt local nature<br>Fruit de saison BIO<br>Carottes râpées<br>Emincé de veau aux 4 épices<br>Spaghetti BIO<br>Camembert<br>Mousse au chocolat<br>Pastèque (HO)<br>Boulette de bœuf au jus<br>Semoule BIO<br>Saint Morêt<br>Compote de poires<br>Salade verte BIO | Du 20 juin au 24 juin<br>Betteraves BIO au curcuma<br>Tortellini épinard sauce tomate **<br>Fromage blanc sucré<br>Fruit de saison<br>Melon (HO)<br>Rôti de volaille et mayonnaise<br>Taboulé (accompagnement)<br>Vache Picon<br>Compote pomme BIO | Du 27 juin au 1er juillet<br>Coupelle de pâté de volaille (ST)<br>Cordon bleu<br>Carottes fraîches sautées<br>Brie<br>Fruit de saison BIO<br>Salade d'haricots verts<br>Parmentier de poisson **<br>Mimolette<br>Fruit de saison BIO<br>Crêpe au fromage<br>Paupiette de veau sauce forestière<br>Poêlée provençale<br>Yaourt nature BIO<br>Fruit de saison<br>Pastèque (HO)<br>Omelette du chef<br>Macaronis BIO et râpé<br>Compote et galette St Michel (ST)<br>Concombre façon tzatziki<br>Raviolis (ST) | Du 04 juillet au 06 juillet<br>Melon (HO)<br>Sauté de volaille à la mexicaine<br>Ratatouille fraîche et riz BIO<br>Tartare nature<br>Compote pomme cassis<br>Salade verte<br>Tortilla de pomme de terre<br>Poêlée multicolore<br>Camembert BIO<br>Eclair au chocolat<br>Tomate BIO en salade<br>Steak haché au jus<br>Pâtes<br>Petit suisse aromatisé<br>Fruit de saison | <b>Repas fin d'année</b>  |
| <b>martedì</b>  | <b>Fraich attitude</b>  | <b>Repas froid</b>   |   |  |   |
| <b>mercredi</b> | Filet de cabillaud sauce julienne<br>Riz de camargue<br>Bûche du Pilat<br>Liégeois vanille  | Sauté de bœuf aux oignons<br>Poêlée de légumes<br>Petit suisse sucré<br>Gâteau à la banane du chef<br>Salade verte BIO<br>Filet de poisson à la Dijonnaise<br>Purée de pomme de terre<br>Mont Lacaune<br>Flan vanille nappé caramel                |   |  |   |
| <b>jeudi</b>    | Salade de tomates aux échalotes<br>Galette végétale à la provençale<br>Courgette persillées<br>Petit suisse BIO aromatisé<br>Gâteau aux pépites au chocoat  |  |   |  |   |
| <b>vendredi</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 d'élèves, SHCB agit en proposant quotidiennement des menus équilibrés & sains

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