

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

Menu Lavérune 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
<b>lundi</b>	Salade de pommes de terre Calamars à la romaine et citron	Couscous végétarien ** (Semoule BIO et légumes couscous)	Friand au fromage Boulettes végétales	Salade d'haricots rouges au cumin Keltas coriandre menthe BIO	<b>Pentecôte</b>
<b>mardi</b>	Epinards branches BIO et croûtons Plateau de fromage Crème au chocolat BIO	Saint Nectaire Liégeois à la vanille	Chou-fleur béchamel Comté	Riz pilaf / Ratatouille Tomme de Lozère	
<b>mercredi</b>	Taboulé du chef BIO Picoussel sauce tomate Courgettes au cumin Yaourt nature local	Salade de pépinettes Omelette du chef Haricots verts BIO persillés Saint Paulin BIO	Fruit de saison BIO Salade verte BIO	Fruit BIO de saison	
<b>jeudi</b>	Fruit de saison BIO Carottes râpées à l'orange BIO Galette végétale sauce crème Macaronis BIO	Fruit de saison BIO Cake du chef chèvre miel Galette de quinoa à la provençale sauce moutarde Carottes au curry Fromage blanc BIO nature	<b>Menu USA</b> Fishburger Frites et ketchup Yaourt BIO à la vanille Donuts	Aiguillettes panées blé emmental Purée de pomme de terre Coulommiers BIO	
<b>vendredi</b>	Flan vanille nappé caramel Tomates BIO croq'sel Quenelle sauce tomate Riz pilaf Petit suisse aromatisé Fruit de saison BIO	Céleri BIO sauce cocktail Blanquette végétale d'haricots blancs Blé Cantal Compote de pommes bananes BIO	Concombre BIO en salade Filet de lieu sauce oseille Coquillettes BIO Chaurce Compote de pomme BIO	Compote pomme fraise Betteraves BIO au curcuma Filet de poisson à la Dijonnaise Riz BIO pilaf Petit suisse sucré Fruit BIO de saison Tomate BIO en salade	
		<b>Au bord de la mer</b> Bourride de poisson Pommes vapeur BIO Buchette mélangée Crème catalane du chef	<b>Ascension</b>	Pavé fromager Poêlée arlequin Yaourt nature BIO Gâteau aux noisettes du chef Céleri râpé vinaigrette Filet de poisson frais sauce estragon Tortis BIO Montboissié Crème dessert chocolat BIO	Salade verte BIO Pâtes à la mexicaine Lentilles BIO au jus Plateau de fromages Compote pomme abricot Salade de pomme de terre Galette végétale sauce crème Courgettes persillées Carré de l'Est Fruit de saison BIO Melon BIO (HO) Filet de hoki sauce oseille Chou-fleur BIO persillés Fromage blanc BIO Glace en pot Salade de tomate et maïs Nugget's végétal et ketchup Pennes BIO Fruit de saison BIO
	Du 13 juin au 17 juin	Du 20 juin au 24 juin	Du 27 juin au 1er juillet	Du 04 juillet au 06 juillet	
<b>lundi</b>	Oeufs durs mayonnaise Picoussel Frais attitude Haricots verts BIO persillés Yaourt local nature	Betteraves BIO au curcuma Tortellini épinard sauce tomate **	Betteraves en salade (ST) Pavé fromager Carottes fraîches sautées Brie BIO	Melon BIO (HO) Boulettes de blé façon thaï Ratatouille fraîche et riz BIO	
<b>mardi</b>	Fruit de saison BIO Carottes râpées BIO Filet de colin sauce crème ciboulette Coquillettes BIO Camembert	Fruit de saison BIO Melon BIO (HO) Œufs durs mayonnaise Taboulé (accompagnement) Fromage blanc sucré	Fruit de saison BIO Salade d'haricots verts BIO Parmentier de poisson **	Compote pomme cassis Salade verte BIO Tortilla de pomme de terre Poêlée multicolore	
<b>mercredi</b>	Mousse au chocolat Pastèque BIO (HO) Lentilles aux oignons Semoule BIO Tomme blanche Compote de poires	Compote pomme BIO Salade de pois chiches à la marocaine Boulettes tomates mozzarella Petit pois BIO au jus Emmental	Mimolette Fruit de saison BIO Crêpe au fromage Quenelle en grtin Poêlée provençale Yaourt nature BIO	Camembert BIO Glace en pot Tomate BIO en salade Galette végétale sauce tomate Pâtes BIO Petit suisse aromatisé	
<b>jeudi</b>	Filet de cabillaud sauce julienne Riz BIO de camargue Bûche du Pilat Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO Tomates en salade BIO Aiguillettes panées blé emmental Poêlée de légumes Petit suisse BIO aromatisé Gâteau à la banane du chef	Fruit de saison BIO Pastèque BIO (HO) Omelette BIO du chef Macaronis BIO et râpé	Tomate BIO en salade Galette végétale sauce tomate Pâtes BIO Petit suisse aromatisé Fruit de saison	<b>Repas fin d'année</b>
<b>vendredi</b>	Salade de tomates BIO aux échalotes Galette végétale à la provençale Courgette persillées Petit suisse BIO aromatisé Gâteau aux pépites au chocaot	Salade verte BIO Filet de poisson frais à la Dijonnaise Purée de pomme de terre BIO Mont Lacaune au Fénu grec Glace bâtonnet	Compote et galette St Michel (ST) Concombre BIO façon tzatziki Salade appertisée riz/thon (ST) 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 !