

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

Villeneuve-les-Béziers

	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 Boulettes 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	(Semoule BIO et légumes couscous) P'tit cottenin nature Liégeois à la vanille Salade de pépinettes Omelette du chef Haricots verts persillés Saint Paulin	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 Betteraves BIO au curcuma Hachis parmentier **	
mercredi	Fruit de saison BIO Carottes râpées à l'orange Steak haché au jus Macaronis BIO Edam	Fruit de saison BIO Cake du chef chèvre miel Filet de poulet à la crème Carottes au curry Fromage blanc nature	Concombre en salade Filet de lieu sauce oseille Farfalles Chourace Compote de pomme BIO	Petit suisse sucré Fruit de saison 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	Carre de l'Est Fruit de saison BIO 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
jeudi	Flan vanille nappé caramel Tomates croq'sel Quenelle sauce tomate Riz pilaf Petit suisse aromatisé Fruit de saison BIO Salade verte Pilons de poulet rôti Petits pois au jus Vache qui rit BIO Gâteau nature au yaourt	Fruit de saison BIO Céleri sauce cocktail Sauté de bœuf au jus Bié Cantal Compote de pommes bananes BIO Melon Bourride de poisson Pommes vapeur Chanteneige BIO Crème catalane du chef	Ascension		
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 Pastèque (HO) Boulette de bœuf au jus Semoule BIO Saint Morét Compote de poires Salade verte BIO Filet de cabillaud sauce julienne Riz de camargue Bûche du Pilat Liégeois vanille Salade de tomates aux échalotes Galette végétale à la provençale Courgette persillées Petit suisse BIO aromatisé Gâteau aux pépites 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 Salade de pois chiches à la marocaine Chipolata * Petit pois au jus Emmental Fruit de saison BIO Tomates en salade BIO Sauté de bœuf aux oignons 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 Flan vanille nappé caramel	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 Crêpe au fromage Paupiette de veau sauce forestière Poêlée provençale Yaourt nature BIO Fruit de saison Pastèque (HO) Omelette du chef Macaronis BIO et râpé Compote et galette St Michel (ST) Concombre façon tzatziki Ravioles (ST) et râpé Chanteneige BIO Liégeois au chocolat	Du 04 juillet au 07 juillet Meiron (HO) Sauté de volaille à la mexicaine Ratatouille fraîche et riz BIO Tartare nature Compote pomme cassis Salade verte Tortilla de pommes de terre Poêlée multicolore Camembert BIO Eclair au chocolat Tomate BIO en salade Steak haché au jus Pâtes Petit suisse aromatisé Fruit de saison	
mardi	Fraich attitude	Repas froid			
mercredi					
jeudi				Repas fin d'année	

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 !