



DU 03 mai 2021 AU 28 mai 2021

Menus Agde

	Du 03 mai AU 07 mai	Du 10 mai AU 14 mai	Du 17 mai AU 21 mai	Du 24 mai AU 28 mai
Lundi	Betteraves BIO en salade Salade de brocolis BIO Filet de colin sauce oseille Riz de camargue IGP Yaourt nature local Yaourt aromatisé Fruit de saison Fruit local	Salade de blé à l'orientale Salade de pépinettes Aiguillettes panées de blé emmental Petits pois au jus Coulommiers BIO Camembert BIO Fruit de saison Fruit local	Radis croc sel Chou blanc en salade Sauté de veau BIO au paprika Coquillettes et râpé Plateau de fromages Compote de poires Compote pommes bananes	<h1>Lundi de Pentecôte</h1>
Mardi	Carottes râpées sauce agrume Salade de coleslaw Sauce bolognaise végétale Macaroni BIO et râpé Tomme de Lozère Cantal Mousse chocolat Mousse caramel beurre salé	Salade coleslaw BIO Mâche BIO vinaigrette Filet de lieu sauce curry Pomme de terres sautées Comté AOP Emmental Compote de pommes Compote de poires	Salade verte Carottes râpées vinaigrette Saucisse de Lozère * Lentilles BIO au jus Fraidou Rondelé nature Glace en bâtonnet	Concombre BIO à la menthe Céleri rémoulade BIO Blanquette de veau Pommes vapeurs Tomme blanche Munster Liégeois vanille Liégeois chocolat
Mercredi	Salade verte Paupiette de veau sauce forestière Brocolis braisés Camembert Donuts Concombre BIO en salade Salade grecque BIO Couscous * ** Semoule et Légumes couscous Carré frais Ptit cottentin Glace en pot	Feuilleté au chèvre Ragoût de bœuf Carottes BIO sautées aux oignons Petit suisse sucré Fruit de saison BIO	Duo de haricots verts en salade Cordon bleu Purée de pomme de terre Brie Fruit de saison BIO Melon Pastèque Filet de colin sauce rouille Ratatouille fraîche Petit suisse aromatisé Petit suisse nature Tropicienne Tarte au chocolat	Salade de pois chiches vinaigrette Filet de hoki sauce julienne Courgettes sautées Bûche du Pilat Fruit de saison Pastèque Melon Picaussel sauce tomate Riz Pilaf BIO Vache qui rit BIO Chanteneige BIO Compote pommes fraises Compote pommes bananes
Jeudi		<h1>Ascension</h1>	Fruit de saison BIO Melon Pastèque Filet de colin sauce rouille Ratatouille fraîche Petit suisse aromatisé Petit suisse nature Tropicienne Tarte au chocolat	Fruit de saison BIO Melon Pastèque Picaussel sauce tomate Riz Pilaf BIO Vache qui rit BIO Chanteneige BIO Compote pommes fraises Compote pommes bananes
Vendredi	Salade de pâtes Salade de quinoa Stifado de bœuf Beignets de salsifis Petit suisse aromatisé Petit suisse nature Fruit de saison BIO Fruit local BIO		Taboulé Libannais Salade d'haricots rouges Boulettes de blé façon thaï Gratin de choux-fleurs BIO Gouda Pavé daffinois Fruit de saison Fruit local	Tomate BIO croc'sel Cheeseburger Frites et ketchup Yaourt aromatisé Brownies du chef

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 !

Crudités (entrée ou fruit) : Vert clair
 Element protidique : Rouge
 Cuidités (légume ou fruit) : Vert foncé

Féculents: Marron
 Produits laitiers: Bleu

Repas Végétariens



Du 31 mai 2021 au 18 juin 2021

Menus Agde			
	Du 31 mai AU 04 juin	Du 07 juin AU 11 juin	Du 14 juin AU 18 juin
Lundi	<p>Betteraves en salade</p> <p>Asperges vinaigrettes</p> <p>Panê de blé fromage et épinards</p> <p>Boulghour BIO aux petits légumes</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Fruit local</p> <p>Salade verte</p>	<p>Maïs et tomate en salade</p> <p>Salade de pomme de terre</p> <p>Filet de poulet à la provençale</p> <p>Courgettes basquaise</p> <p>Edam BIO</p> <p>St Marcellin BIO</p> <p>Fruit de saison</p> <p>fruit local</p>	<p>Concombre BIO vinaigrette</p> <p>Tomate BIO en salade</p> <p>Risotto de lentilles et courgettes **</p> <p>P'tit cottenin nature</p> <p>St Môret</p> <p>Compote de pommes du chef</p> <p>Compote de poires du chef</p>
Mardi	<p>Chickenwings et sauce barbecue</p> <p>Potatoes</p> <p>Fromage blanc BIO</p> <p>MENU TEX MEX</p> <p>Ananas au sirop</p>	<p>Pastèque</p> <p>Melon</p> <p>Omelette du chef</p> <p>Carottes vichy BIO</p> <p>Fromage blanc battu</p> <p>Fromage blanc aromatisé</p> <p>Eclair au chocolat</p> <p>Eclair à la vanille</p>	<p>Salade de pois chiches marocaine</p> <p>Salade de lentilles aux échalotes</p> <p>Pilon de poulet</p> <p>Ratatouille fraîche</p> <p>Yaourt nature BIO</p> <p>Yaourt aromatisé BIO</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Fruit local</p>
Mercredi	<p>Melon BIO ho</p> <p>Rôti de porc à la moutarde*</p> <p>Trio de légumes (carottes, courgettes, salsifis)</p> <p>Chaource</p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p>Cœur de palmiers vinaigrette</p> <p>Sauté de veau aux herbes de provences</p> <p>Pommes vapeurs</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Filet de lieu crème safranée</p> <p>Semoule</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit de saison BIO</p>
Jeudi	<p>Tomates en salade</p> <p>Concombre en salade</p> <p>Filet de colin sauce citron</p> <p>Tortis BIO</p> <p>Lou Mirabel</p> <p>Comté</p> <p>Glace en pot</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Crêpe au Jambon*</p> <p>Chipolata *</p> <p>Petit pois BIO au jus</p> <p>Mimolette</p> <p>Cantal</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Fruit local</p>	<p>Salade de saison</p> <p>Salade verte aux noix</p> <p>Moussaka de courgettes **</p> <p>Fromage blanc aromatisé</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Gâteau aux noisettes du chef</p> <p>Gâteau maison aux pommes</p>
Vendredi	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Salade coleslaw</p> <p>Estouffade de bœuf</p> <p>Tian de légumes</p> <p>Petit suisse aromatisé</p> <p>Petit suisse nature</p> <p>Gâteau du chef pâte à tartiner</p> <p>Gâteau aux spéculos du chef</p>	<p>Radis BIO beurre</p> <p>Salade Tunisienne BIO</p> <p>Filet de mulet provençale</p> <p>Blé aux oignons</p> <p>Yaourt local nature</p> <p>Yaourt local aromatisé</p> <p>Ile flottante</p>	<p>Tomates BIO croq'sel</p> <p>Radis BIO croq'sel</p> <p>Goulash hongrois</p> <p>Ebly</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>Glace bâtonnet</p>

Crudités (entrée ou fruit) : Vert clair
 Element protidique : Rouge
 Cuidités (légume ou fruit): Vert foncé

Féculents: Marron
 Produits laitiers: Bleu

 Repas Végétariens



Du 21 juin 2021 au 09 juillet 2021

Menus Agde

	Du 21 juin AU 25 juin	Du 28 juin au 02 juillet	Du 05 juillet au 09 juillet
Lundi	Pastèque BIO Melon BIO Blanquette de poisson Boulghour aux oignons Carré frais Rondelé Flan vanille nappé caramel Flan chocolat	Melon Pastèque Couscous végétal (Semoule BIO) Tartare nature Boursin ail et fines herbes Compote de pommes (ST)	Salade de haricots verts Artichaut vinaigrette Calamars à la romaine sauce tartare Riz et ratouille Camembert St Paulin Fruit de saison BIO Fruit local BIO
Mardi	Repas froid Carottes râpées BIO Coleslaw BIO Saucisse knack Salade de pâtes au basilic (accompagnement) Petit suisse sucré Petit suisse nature Fruit de saison Fruit local	Coupelle de pâté de volaille (ST) Aiguillette de poulet au romarin Gratin de choux-fleur Emmental Camembert Fruit de saison BIO Fruit local BIO	Salade de blé à la tomate Salade de pépinettes Omelette du chef Légumes façon wok Petit suisse aromatisé BIO Petit suisse nature BIO Fruit de saison Fruit local
Mercredi	Salade verte Hachis parmentier du chef** Brie BIO Pêches au sirop	Salade de lentilles Filet de colin à la crème Carottes et champignons sautés Fromage blanc BIO Fruit de saison Tomates BIO en salade Concombre BIO façon tzaziki Ravioli et râpé** (ST)	
Jeudi	Œuf dur mayonnaise Tortellinis épinards et râpé** Yaourt nature sucré Yaourt nature Fruit de saison Fruit local	Coulommiers Gouda Glace en pot	
Vendredi	Pizza au fromage du chef Pizza jambon fromage* Sauté de veau aux olives Haricots verts BIO persillés Cantal AOP Brie Fruit de saison Fruit local	REPAS DE FIN D'ANNEE	

Crudités (entrée ou fruit) : Vert clair
 Element protidique : Rouge
 Cuidités (légume ou fruit): Vert foncé

Féculents: Marron
 Produits laitiers: Bleu

Repas Végétariens