

MENUS '4 SAISONS' | DU 31 mai 2021 AU 06 juillet 2021

Menu Pignan alternatif

	Du 31 mai AU 04 juin	Du 07 juin AU 11 juin	Du 14 juin AU 18 juin
lundi	Betteraves en salade Pané de blé fromage et épinards et ketchup Boulghour BIO aux petits légumes Yaourt nature Fruit de saison	Mais et tomate en salade Filet de colin à la provençale Courgettes basquaise Edam BIO Fruit de saison	Concombre BIO vinaigrette Risotto aux lentilles et courgettes ** P'tit cottentin nature Compote de pommes du chef
mardi	Salade verte BIO Filet de saumon sauce crème Potatoes Ananas au sirop Melon BIO ho	Pastèque Omelette du chef Carottes vichy BIO Fromage blanc battu Eclair au chocolat	Salade de pois chiches marocaine Boulette tomate mozza sauce moutarde Ratatouille fraîche Yaourt nature BIO Fruit de saison
mercredi	Falafel menthe coriandre sauce moutarde Trio de légumes (carottes, cougettes, salsifis) Chaource Crème dessert chocolat	Cœur de palmiers vinaigrette Galette végétale sauce crème Pommes vapeurs Camembert BIO Fruit de saison	Macédoine mayonnaise Filet de lieu crème safranée Semoule Emmental Fruit de saison BIO
jeudi	Tomates en salade Filet de colin sauce citron Tortis BIO Lou Mirabel Glace en pot	Crêpe au fromage Nugget's végétaux et ketchup Petit pois BIO au jus	Salade de saison Moussaka végétarienne** Fromage blanc BIO Gâteau aux noisettes du chef
vendredi	Carottes râpées BIO vinaigrette Pavé fromager sauce poivre Tian de légumes Petit suisse aromatisé Gâteau du chef pâte à tartiner	Fruit de saison Radis BIO beurre Cœur de merlu sauce basquaise Blé aux oignons Yaourt local nature Ile flottante	Hoki sauce citron Ebly Plateau de fromages Glace bâtonnet
	Du 21 juin AU 25 juin	Du 28 juin AU 02 juillet	Du 05 juillet AU 09 juillet
lundi	Pastèque BIO Blanquette de poisson Boulghour aux oignons Carré frais Flan vanille nappé caramel	Melon Couscous végétal (Semoule BIO) Tartare nature Compote de pommes (ST) Betterave en salade (ST) Pavé fromager et mayonnaise Gratin de choux-fleur	Calamars à la romaine sauce tartare Riz et ratouille Camembert Fruit de saison BIO
mardi	Repas froid Carottes râpées BIO Œuf dur mayonnaise Salade de pâtes au basilic (accompagnement) Petit suisse sucré Fruit de saison	Salade de lentilles Filet de colin à la crème Carottes et champignons sautés Fromage blanc BIO Fruit de saison	Salade de blé à la tomate Omelette du chef Légumes façon wok Petit suisse aromatisé BIO Fruit de saison
mercredi	Salade verte Boulette de blé façon thaï Purée de pomme de terre Brie BIO	Tomates BIO en salade Ravioli et râpé** (ST)	
jeudi	Pêches au sirop Concombre sauce bulgare Tortellinis épinards et râpé**	Fruit de saison BIO Salade de lentilles Filet de colin à la crème Carottes et champignons sautés Fromage blanc BIO Fruit de saison	
vendredi	Yaourt nature sucré Fruit de saison BIO Pizza au fromage du chef Filet de colin basilic et huile d'olive Haricots verts BIO persillés Fruit de saison	Coulommiers Glace en pot	
		REPAS DE FIN D'ANNEE	

Bien manger en restauration collective, c'est possible !



 **SHCB**

J'♥ ma restauration collective d'ici

NOTE D'INFO

Menu du 02 Juillet

- Salade de brocolis vinaigrette
- Cordon Bleu / filet de poisson au beurre blanc (sans viande)
- Purée de pomme de terre
- Petit suisse BIO
- Fruit