

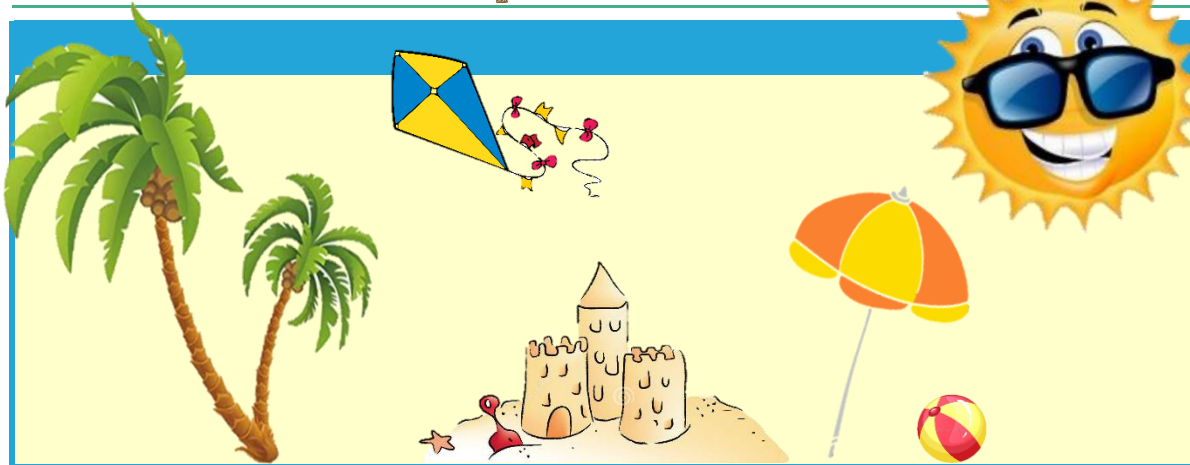


RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Sulniac



Menus du 29 août au 2 septembre 2022



jeudi

- Melon
- Farfalles
- Sauce bolognaise
- Mimolette
- Glace

vendredi

- Concombres et crème à l'aneth
- Quiche au fromage
- Salade verte
- Petit suisse sucré
- Fruit de saison

Menus du 5 au 9 septembre 2022

lundi

- Salade Marco Polo*
- Boulettes d'agneau
- Petits pois au bouillon
- Saint Nectaire
- Fruit de saison

mardi

- Pastèque
- Omelette
- Potatoes crème ciboulette
- Brie
- Yaourt fermier aromatisé

mercredi

- Betteraves ciboulette
- Rôti de veau à la dijonnaise
- Purée de brocolis
- Fromage
- Fruit de saison

jeudi

- Tomates à l'huile d'olives et au basilic
- Colombo de porc
- Riz créole
- Emmental
- Beignet à la framboise

vendredi

- Salade de pommes de terre*
- Filet de poisson frais sauce chorizo
- Carottes glacées
- Vache qui rit
- Fruit de saison

* Coquillettes, surimi, tomates, poivrons rouges, crème fraîche.

* Pommes de terre, cervelas, tomate, cornichons, mayonnaise.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



☑ **Cuisine maison** : les **vian**des entières de **porc**, de **boeuf**, de veau et de **volaille** sont **100% françaises**. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.



RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Sulniac



Menus du 12 au 16 septembre 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Concombres alpins* Hachis parmentier Salade verte Fromage de chèvre Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de radis râpé Bœuf massalé Torsades Montboissier Flan nappé au caramel 	<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées vinaigrette Dos de colin sauce poivron Pommes vapeur Fromage blanc Madeleine 	<ul style="list-style-type: none"> Blé à la provençale* Galette saucisse Salade verte Chantailou ail et fines herbes Compote de pommes 	<ul style="list-style-type: none"> Feuilleté au fromage Courgettes et tomates rôties* Semoule aux pois chiches Petit suisse aromatisé Fruit de saison

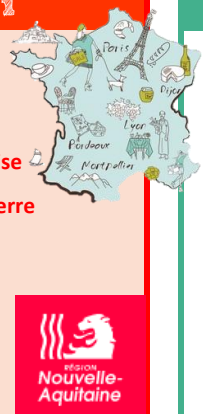
* Concombre, fromage blanc, moutarde, jus de citron.

* Blé, tomates, concombres, poivrons, vinaigrette.

* Courgettes, tomates, ail, huile d'olives, herbes aromatiques.

Menus du 19 au 23 septembre 2022

Le tour de France des régions

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Salade papillon* Émincé de dinde sauce suprême Carottes persillées Camembert Glace 	<ul style="list-style-type: none"> Tomates à l'échalote Chili sin carne (lentilles vertes et haricots rouges) Riz Yaourt fermier sucré Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiment de crudités Râgout de porc à l'ananas Courgettes sautées et macaronis Fromage Salade de fruits frais 	<ul style="list-style-type: none"> Melon Boulettes de bœuf basquaise Pommes de terre Sarladaise* Tome Catalane Gâteau Basque 	<ul style="list-style-type: none"> Taboulé à l'orientale Filet de poisson frais sauce moutarde à l'ancienne Duo de haricots Edam Fruit de saison

*Farfalles, tomates, poivrons, maïs, vinaigrette.

* Pommes de terre, graisse de canard, ail, persil.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



☑ **Cuisine maison** : les viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille sont 100% françaises. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.




RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Sulniac



Menus du 26 au 30 septembre 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
● Concombres vinaigrette	● Radis beurre	● Pastèque	●● Macédoine de légumes	●● Pâté de foie, cornichon
●● Poisson pané au citron frais	●● Gratin Dauphinois	●● Pizza	●● Lasagnes au bœuf	● Omelette
● Julienne de légumes*	● au jambon	● Salade vinaigrette balsamique	● Salade verte	●● Ratatouille et blé tendre
● Tome noire	● Cantal	● Fromage	● Fromage blanc fermier	● Vache picon
●● Semoule au lait	●● Cocktail de fruits au sirop	● Fruit de saison	● Fruit de saison	●● Gâteau d'anniversaire 

* Courgettes, carottes, céleri rave, crème, ail.

Menus du 3 au 7 octobre 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
● Salade de tomates au maïs	●● Œuf dur mayonnaise	● Betteraves à l'échalote	● Salade de lentilles*	●● Pâté de campagne, cornichon
● Sauté de dinde à l'estragon	●● Quiche aux 3 fromages	●● Tomate farcie	● Paupiette de veau sauce charcutière	● Penne rigate
● Riz doré	● Salade verte	● Semoule au bouillon de tomates	● Carottes vichy	● Carbonara de poisson frais
● Gouda	● Petit suisse sucré	● Fromage	● Fromage fouetté Mme Loïk	● Saint Paulin
● Yaourt fermier aromatisé	● Fruit de saison	● Compote pommes bananes	●● Entremets à la vanille	● Fruit de saison

* Lentilles, lardons, tomates, échalotes, vinaigrette.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



☑ **Cuisine maison** : les **vian**des entières de **porc**, de **boeuf**, de veau et de **volaille** sont **100% françaises**. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.



RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Sulniac



Nos menus intègrent 60% de produits de qualité supérieure (Bio, Label rouge, AOP, HVE, Bleu Blanc Cœur, pêche durable, produit fermier, etc.) dont 40% de bio minimum.



Menus du 10 au 14 octobre 2022



lundi

- Carottes râpées
- Encornets à l'armoricaine
- Boulgour
- Chanteneige
- Fruit de saison



mardi

- Salade mexicaine*
- Longe de porc rôtie
- Petits pois cuisinés
- Tome grise
- Clafoutis aux bigarreaux



* Haricots rouges, maïs, poivrons, échalotes, vinaigrette.

mercredi

- Salade de tomates
- Fajitas à la volaille
- Salade verte
- Yaourt aromatisé
- Nashi



jeudi

- Concombres, crème ciboulette
- Sauté de bœuf aux pousses de bambou
- Pommes noisettes
- Emmental
- Fromage blanc fermier



vendredi

- Houmous
- Gratin de macaronis aux légumes*
- Coulommiers
- Fruit de saison



* Dés de courgettes, sauce tomate, poivrons, oignon, ail.

Menus du 17 au 21 octobre 2022

lundi

- Céleri rémoulade
- Parmentier de lentilles
- Salade verte
- Bûche laitière
- Crème dessert au chocolat

mardi

- Saucisson à l'ail, cornichon
- Jambon grillé sauce champignons
- Haricots verts persillés
- Carré président
- Fruit de saison

mercredi

- Taboulé aux raisins
- Steak haché
- Gratin de choux fleurs béchamel
- Fromage
- Glace

jeudi

- Tortis multicolores aux dés de tomates et olives
- Poulet rôti
- Haricots blancs à la tomate
- Mimolette
- Fruit de saison

vendredi

- Chou chinois en salade*
- Blanquette de poisson frais
- Carottes et riz
- Petit suisse aromatisé
- Gâteau d'anniversaire



* Chou chinois, tomates, dés d'emmental, vinaigrette.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



☑ **Cuisine maison** : les viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille sont 100% françaises. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.