



RESTAURANT SCOLAIRE



Commune de Sulniac



Menus du 31 août au 4 septembre 2020

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
 <ul style="list-style-type: none"> Melon Penne rigate  Sauce bolognaise (boeuf bio)  Mimolette Glace 	<ul style="list-style-type: none"> Melon Penne rigate  Sauce bolognaise (boeuf bio)  Mimolette Glace 	<ul style="list-style-type: none"> Taboulé aux raisins (semoule bio)  Aiguillettes de poulet marinées Purée de brocolis Fromage  Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de tomates au maïs Omelette Frites fraîches Yaourt aromatisé fermier  Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Pastèque Blanquette de poisson frais  Carottes et riz bio  Vache picon Gâteau de semoule au lait fermier 

Menus du 7 au 11 septembre 2020

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Betteraves vinaigrette  Boulettes de soja sauce champignons Boulgour  Montboissier Île flottante 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de lentilles*  Poisson pané  Haricots beurre à la tomate Petit suisse  Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Concombre vinaigrette Sauté de porc à l'ananas  Riz créole  Fromage Crème dessert au chocolat  	<ul style="list-style-type: none"> Tortis multicolores aux dés de tomates et olives Poulet rôti  Courgettes sautées aux oignons Cantadou ail et fines herbes Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Radis beurre Émincé de bœuf au paprika  Gratin de choux fleurs aux pommes de terre bio  Emmental Cocktail de fruits au sirop

* 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 : Armonys Restauration vous informe que la viande bovine est VBF. 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 14 au 18 septembre 2020

lundi

- Tomates à l'échalote
- Jambon grillé sauce Barbecue
- Riz bio pilaf aux poivrons rouges
- Babybel
- Compote de pommes aux fruits rouges

Les couleurs de l'arc en ciel!

mardi

- Salade de pommes de terre*
- Sauté de dinde à l'estragon
- Petits pois à la française
- Edam
- Fruit de saison

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

mercredi

- Betteraves aux poires
- Steak haché
- Épinards crème curry et coquillettes bio
- Petit suisse aux fruits
- Madeleine

jeudi

- Concombres crème à l'aneth
- Lasagnes aux lentilles corail
- Salade verte
- Fromage blanc fermier sucré
- Fruit de saison

vendredi

- Melon
- Filet de poisson frais à la nage
- Blé tendre bio et ratatouille
- Mimolette
- Glace

Menus du 21 au 25 septembre 2020

lundi

- Carottes râpées vinaigrette
- Tortilla (œuf, pdt rissolées, oignons)
- Salade verte
- Saint Nectaire
- Yaourt fermier aromatisé

mardi

- Salade Marco Polo*
- Fricassée de volaille au thym
- Gratin de courgettes à la mozzarella
- Petit suisse
- Fruit de saison

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

mercredi

- Salade de chou chinois
- Tomate farcie
- Semoule bio au bouillon de tomates
- Fromage
- Fruit de saison

jeudi

- Pastèque
- Tajine d'agneau aux aubergines
- Pommes vapeur
- Vache qui rit
- Entremets à la vanille au lait fermier

vendredi

- Pâté de campagne, cornichon
- Farfalles
- Carbonara de poisson frais
- Gouda
- Fruit de saison

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** : Armonys Restauration vous informe que la viande bovine est VBF. 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 28 septembre au 2 octobre 2020

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Melon Thon à la Catalane * Riz doré Brie Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Betteraves bio au maïs Bœuf massalé Haricots verts persillés Carré président Gâteau d'anniversaire 	<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées Beignets de poisson au citron Blé pilaf Fromage Compote de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> Céleri rémoulade Gratin Dauphinois (pommes de terre bio) aux épinards et jambon Petit suisse aromatisé Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Concombre à la crème Quiche méditerranéenne Salade verte Tome noire Mousse au chocolat

* Thon, tomates, oignons, poivrons, cornichons, épices.

Menus du 5 au 9 octobre 2020

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Chou chinois en salade* Boulettes de bœuf Potatoes crème ciboulette Yaourt fermier sucré Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade papillon* Colombo de porc Petits pois carottes Mimolette Flan nappé au caramel 	<ul style="list-style-type: none"> Cervelas vinaigrette Haut de cuisse de poulet rôti Courgettes sauce tomate Fromage Semoule au lait fermier 	<ul style="list-style-type: none"> Macédoine de légumes Parmentier de lentilles vertes Salade verte Saint Môret Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Tomates à l'huile d'olive et au basilic Filet de poisson frais sauce moutarde à l'ancienne Julienne de légumes et boulgour bio Fromage de chèvre Fromage blanc fermier à la crème de marrons

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

*Farfalles bio, tomates, poivrons, maïs, 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 : Armonys Restauration vous informe que la viande bovine est VBF. 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

Un jour, une recette!




Menus du 12 au 16 octobre 2020

lundi

- Betteraves ciboulette 
- Chili sin carne (lentilles et haricots rouges)
- Riz 
- Emmental 
- Crème dessert au chocolat maison 

mardi

- Salade de carottes bio miel et citron 
- Tartiflette (pommes de terre bio) 
- Salade verte 
- Chanteneige 
- Fruit de saison

mercredi

- Tartine de chèvre chaud et origan 
- Paupiette de veau
- Flageolets
- Fromage blanc fermier 
- aux fruits

jeudi

- Concombres alpins* 
- Sauté de dinde au curry et à la mangue 
- Haricots verts 
- Yaourt fermier aromatisé 
- Gâteau d'anniversaire 

vendredi

- Taboulé à l'orientale (semoule bio) 
- Filet de poisson frais sauce chorizo 
- Carottes vichy
- Montboissier
- Fruit de saison

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



Toute l'équipe du restaurant scolaire vous souhaite de bonnes vacances !



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** : Armonys Restauration vous informe que la viande bovine est VBF. 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.