



RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Sulniac



Menus du 2 au 6 novembre 2020

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Concombres vinaigrette Steak haché au coulis de tomates Pommes risolées Vache qui rit Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de boulgour* Jambon grillé sauce Madère Haricots verts à la forestière Tome noire Entremets au caramel (lait fermier bio) 	<ul style="list-style-type: none"> Velouté de légumes (pdt bio) Haut de cuisse de poulet rôti Fondue de poireaux Fromage Riz au lait fermier 	<ul style="list-style-type: none"> Soupe de tomates vermicelle Gratin de pommes de terre bio saumon aneth Salade verte Petit suisse Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Betteraves à l'échalote Semoule Légumes couscous aux pois chiches Yaourt fermier aromatisé Crêpe artisanale sucrée

* Boulgour bio, dés de tomates, poivrons jaunes, olives, vinaigrette.

Menus du 9 au 13 novembre 2020

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Taboulé à l'orientale (semoule bio) Boulettes d'agneau Petits pois au bouillon Montboissié Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Duo de râpé* Omelette sauce provençale Penne rigate Saint Môret Mousse au chocolat 	<div style="text-align: center;"> </div>	<ul style="list-style-type: none"> Macédoine de légumes Blanquette de veau Carottes persillées et riz bio Brie Fromage blanc fermier au éclats de spéculos 	<ul style="list-style-type: none"> Crème de potimarron Filet de poisson frais sauce homardine Purée de lentilles corail au curcuma Mimolette Abricots au sirop <p style="text-align: center;">Les couleurs de l'arc en ciel </p>

* Carottes bio, radis noir, huile d'olive, jus de citron.

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 16 au 20 novembre 2020

lundi

- Salade bio aux dés de fromages et croûtons
- Sauté de dinde Vallée d'Auge
- Blé tendre
- Yaourt fermier sucré
- Fruit de saison

mardi

- Bouillon de bœuf vermicelle
- Rôti de porc
- Haricots beurre à la tomate
- Panna cotta au lait fermier
- et purée de mangue

mercredi

- Carottes râpées
- Fusilli
- à la bolognaise (bœuf bio)
- Emmental râpé
- Yaourt fermier aromatisé

jeudi

- Betteraves bio au maïs
- Gratin de haricots blancs au lait de coco
-
- Carré président
- Flan nappé au caramel

vendredi

- Salade de pommes de terre
- Filet de poisson frais à la crème de poivron
- Julienne de légumes
- Gouda
- Fruit de saison

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

* Pdt bio, cervelas, tomates, cornichons, vinaigrette.

Menus du 23 au 27 novembre 2020

lundi

- Velouté de lentilles corail*
- Raviolis
- Salade verte
- Camembert
- Fruit de saison

mardi

- Chou chinois au jambon vinaigrette
- Bœuf bourguignon
- Riz doré
- Crème anglaise
- Gâteau d'anniversaire

mercredi

- Potage parmentier
- Pizza royale
- Salade verte
- Fromage
- Salade de fruits frais

jeudi

- Salade alphabet*
- Poisson pané
- Carottes à la crème d'ail
- Tome grise
- Yaourt aromatisé fermier

vendredi

- Céleri rémoulade
- Tart'fiflette végétarienne (pdt bio)
- Salade verte
- Petit suisse
- Fruit de saison

* Lentilles corail, carottes, oignons, crème.

* Pâtes alphabet, dés de tomates, 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



Menus du 30 novembre au 4 décembre 2020

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ● Velouté de légumes à la betterave ● Sauté de porc à la cressonnette ● Boulgour bio et brocolis ● Cantadou ail et fines herbes ● Crème dessert à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> ● Feuilleté au fromage ● Macaronis ● Sauce tomate* ● Bûche laitière ● Compote de pommes 	<ul style="list-style-type: none"> ● Pâté de foie, cornichon ● Filet de poisson sauce crustacés ● Pommes vapeur ● Fromage ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Taboulé aux fruits secs (semoule bio) ● Poulet rôti ● Haricots verts persillés ● Smoothie au lait fermier ● Banane bio, kiwi 	<ul style="list-style-type: none"> ● Carottes râpées vinaigre au citron ● Hachis parmentier (bœuf bio) ● Salade verte ● Emmental ● Poire sauce chocolat

*Sauce tomate, oignons, farine de pois chiche, cumin.

Menus du 7 au 11 décembre 2020

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ● Risetti Malouin ● Fricassée de dinde à l'estragon ● Carottes glacées ● Tome noire ● Cocktail de fruits au sirop 	<ul style="list-style-type: none"> ● Velouté de légumes au fromage frais ● Saucisse ● aux lentilles cuisinées ● Coulommiers ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Duo de râpés* ● Rôti de veau, jus au thym ● Petits pois ● Fromage ● Semoule au lait fermier 	<ul style="list-style-type: none"> ● Œuf dur mayonnaise ● Galette campagnarde* ● Salade verte ● Yaourt fermier sucré ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves bio aux noix ● Filet de poisson frais à la crème de potiron ● Riz pilaf ● Chanteneige ● Gâteau d'anniversaire

* Risettis, surimi râpé, poivron rouge, ciboulette, crème fraîche.

* Carottes bio, céleri rave, vinaigrette.

*Galette, pommes de terre sautées, oignons, emmental.

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 décembre 2020

lundi

- Crème Dubarry (pdt bio) 
- Boulettes de soja sauce curry
- Semoule 
- Vache qui rit 
- Fruit de saison

mardi

- Haricots verts vinaigrette
- Lasagnes au thon
- Salade verte 
- Saint Nectaire AOP
- Liégeois au chocolat

mercredi


- Bouillon de poule vermicelle
- Boudin blanc
- Purée de potiron 
- Fromage blanc fermier 
- Madeleine

jeudi

- Salade multicolore*
- Bœuf aux olives 
- Carottes vichy
- Petit suisse
- Ananas au sirop

Repas de Noël

vendredi

- Toast de mousson de canard
- Aiguillettes de poulet à la crème de marrons
- Pommes Duchesse
- Bûche de Noël glacée
- Clémentine 

* Tortis multicolores, dés de mimolette, maïs, vinaigrette.



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.