



RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Sulniac



Menus du 10 au 14 mai 2021

Cap sur l'Allemagne!

lundi

- Salade de riz (bio) au thon*
- Steak haché
- Courgettes sautées aux oignons
- Vache picon
- Fruit de saison



mardi

- Gurkensalat (Salade de concombre à l'aneth)
- Currywurst (Saucisse de Francfort sauce tomate au curry)
- Kartoffel (Pommes de terre)
- Käse (Fromage)
- Quark mit roten fruchten (fromage blanc au coulis)



mercredi

- Carottes râpées
- Émincé de dinde à l'estragon
- Semoule
- Fromage
- Fruit de saison



jeudi

vendredi

Pont de l'Ascension

* Riz, tomate, thon, échalote, ciboulette, vinaigrette.

Menus du 17 au 21 mai 2021

lundi

- Salade de chou chinois au maïs
- Bœuf Stroganoff
- Potatoes
- Camembert
- Fruit de saison



mardi

- Betteraves vinaigrette
- Quiche tomates, fromage de chèvre et basilic
- Salade verte
- Mimolette
- Semoule au lait fermier



mercredi

- Melon
- Chipolatas
- Haricots blancs à la tomate
- Fromage
- Yaourt aromatisé fermier



jeudi

- Taboulé de blé bio à la provençale*
- Haut de cuisse de poulet tandoori
- Petits pois carottes
- Chanteneige fouettée
- Crêpe artisanale sucrée



vendredi

- Radis beurre
- Paëlla (riz bio)
- de poisson frais
- Petit suisse
- Fruit de saison



*Blé, tomates, concombres, poivrons, 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 **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 24 au 28 mai 2021

| lundi | mardi | mercredi | jeudi | vendredi |
|--------------------|---|---|--|---|
| LUNDI DE PENTECOTE | <ul style="list-style-type: none"> ●● Macédoine de légumes ●● Gratin de macaronis et courgettes ●● au saumon et à la mozzarella ● Yaourt fermier sucré ● Fruit de saison | <ul style="list-style-type: none"> ●● Salade de pommes de terre bio aux œufs ●● Moussaka (bœuf bio) ● Salade verte ● Fromage ●● Mousse au chocolat | <ul style="list-style-type: none"> ● Concombres bio au fromage blanc ●● Filet de dinde rôti ● Haricots beurre à la tomate ● Cantadou ail et fines herbes ●● Gâteau d'anniversaire | <ul style="list-style-type: none"> ●● Salade bio de croûtons et noix ●● Omelette ●● Frites fraîches ● Tome de Savoie ● Fruit de saison |

Menus du 31 mai au 4 juin 2021

| lundi | mardi | mercredi | jeudi | vendredi |
|---|--|--|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ● Salade de tomates bio au maïs ●● Boulettes d'agneau sauce massalé ●● Riz basmati et julienne de légumes* ● Carré président ●● Glace | <ul style="list-style-type: none"> ●● Taboulé fraîcheur (semoule bio) ●● Croque monsieur à l'italienne* ● Salade verte ● Petit suisse aromatisé ● Fruit de saison | <ul style="list-style-type: none"> ●● Tortis multicolores aux dés de fromage ●● Escalope de dinde sauce Normande ● Carottes vichy ● Fromage blanc fermier ● Aux fraises | <ul style="list-style-type: none"> ● Radis beurre ●● Sauté de porc sauce moutarde à l'ancienne ●● Boulgour ● Gouda ● Yaourt fermier aux fruits | <ul style="list-style-type: none"> ●● Saucisson à l'ail ●● Filet de poisson frais ●● Ratatouille et pommes vapeur ● Brie ● Fruit de saison |

*Carottes oranges, carottes jaunes, courgettes.

* Pain de mie, tomate, mozzarella, parmesan, huile d'olive, basilic.

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 7 au 11 juin 2021

| lundi | mardi | mercredi | jeudi | vendredi |
|---|---|---|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> Salade papillon* Poisson pané Poêlée de haricots verts aux champignons Emmental Fruit de saison | <ul style="list-style-type: none"> Melon Parmentier de lentilles vertes Salade verte Vache qui rit Île flottante | <ul style="list-style-type: none"> Pâté de campagne Filet de poisson sauce crustacés Riz pilaf Fromage Fruit de saison | <ul style="list-style-type: none"> Tomates vinaigrette Bœuf aux olives Carottes persillées Yaourt fermier aromatisé Madeleine aux pépites de chocolat | <ul style="list-style-type: none"> Concombres, crème à l'aneth Émincé de dinde basquaise Pommes noisettes Bûche laitière Fruit de saison |

*Pâtes papillon, tomates, poivrons, maïs, vinaigrette.

Menus du 14 au 18 juin 2021

| lundi | mardi | mercredi | jeudi | vendredi |
|--|--|---|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées Quiche méditerranéenne Salade verte Tome de Savoie Glace | <ul style="list-style-type: none"> Feuilleté au fromage Jambon braisé à l'ananas Petits pois Petit suisse Fruit de saison | <ul style="list-style-type: none"> Radis beurre Lasagnes bolognaises (bœuf bio) Salade verte Yaourt fermier aux fruits Beignet | <p><i>Les couleurs de l'arc en ciel!</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Salade de betteraves rouges pommes citron Aiguillettes de poulet sauce parme Gratin de pommes de terre bio aux aubergines Fromage blanc fermier Aux myrtilles | <ul style="list-style-type: none"> Rillettes, cornichon Curry de poisson frais au lait de coco Coquillettes Saint Paulin Compote de fruits |

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 21 au 25 juin 2021

lundi

- Salade de chou chinois (chou chinois, épaule, vinaigrette)
- Thon à la Catalane*
- Riz doré
- Montboissier
- Fruit de saison

* Thon, tomates, oignons, cornichons, épices.

mardi

- Salade Strasbourgeoise*
- Poulet rôti
- Haricots beurre à l'ail
- Fraidou
- Crème dessert à la vanille

* Pdt bio, saucisse de Strasbourg, échalotes, cornichons, vinaigrette.

mercredi

- Concombres crème ciboulette
- Tomate farcie
- Boulgour au bouillon de tomate
- Fromage
- Fruit de saison

jeudi

- Melon
- Pizza aux 3 fromages
- Salade verte
- Yaourt fermier sucré
- Cocktail de fruits au sirop

vendredi

- Salade de lentilles*
- Paupiette de veau sauce charcutière
- Carottes vichy
- Coulommiers
- Fruit de saison

*Lentilles, tomates bio, lardons, échalotes, vinaigrette.

Menus du 28 juin au 2 juillet 2021

lundi

- Radis beurre
- Sauté de bœuf à la provençale
- Torsades
- Saint Nectaire
- Fruit de saison

mardi

- Œuf dur mayonnaise
- Semoule
- aux légumes d'été et pois chiches
- Camembert
- Compote de pommes

mercredi

- Carottes râpées
- Omelette aux pommes de terre bio
- Endives, vinaigrette au balsamique
- Fromage
- Glace

jeudi

- Tomates à l'huile d'olives au basilic
- Galette saucisse
- Salade verte
- Vache qui rit
- Entremets au chocolat au lait fermier

vendredi

- Concombres vinaigrette
- Filet de poisson frais, sauce citronnée à l'aneth
- Blé pilaf
- Emmental
- Gâteau d'anniversaire

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

Commune de Sulniac



Menus du 5 au 9 juillet 2021

lundi

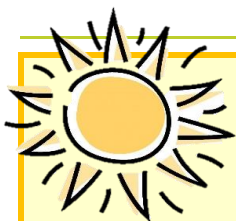
- Betteraves vinaigrette 
- Raviolis gratinés
- Salade verte 
- Carré président
- Fruit de saison

mardi

- Pastèque
- Sandwich jambon beurre
- Chips
- Mimolette
- Glace



C'est
les
vacances!!!



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** : 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.