



RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Sulniac



Menus du 30 août au 3 septembre 2021

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
			<ul style="list-style-type: none"> Pastèque Steak haché Potatoes crème ciboulette Vache qui rit Glace 	<ul style="list-style-type: none"> Betteraves vinaigrette Lasagnes aux lentilles vertes bio Salade Mimolette Fruit de saison

Menus du 6 au 10 septembre 2021

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Radis beurre Légumes d'été rôtis* Semoule bio aux pois chiches Montboissier Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Melon Galette bio artisanale saucisse Salade verte Cantadou ail et fines herbes Yaourt fermier aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> Salade fraîcheur* Beignets de poisson sauce tartare Pommes de terre persillées Petit suisse sucré Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade Marco Polo* Poulet rôti Haricots beurre à la tomate Emmental Flan nappé au caramel 	<ul style="list-style-type: none"> Pâté de campagne, cornichon Blanquette de poisson frais Carottes et riz Brie Fruit de saison

* Courgettes bio, aubergines bio, tomates bio, ail, huile d'olives.

* Tomates bio, concombres bio, maïs.

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

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 13 au 17 septembre 2021

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Pastèque Tortilla (œuf BBC, pommes rissolées, oignons) Salade verte Carré président Yaourt fermier sucré 	<ul style="list-style-type: none"> Feuilleté au fromage Émincé de dinde Ratatouille Petit suisse aromatisé Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Betteraves à l'échalote Gratin de macaronis à la bolognaise (bœuf bio) Panna cotta au lait fermier bio au coulis de fruits rouges 	<ul style="list-style-type: none"> Concombres alpins* Quiche au thon Salade, vinaigrette balsamique Saint Nectaire Glace 	<ul style="list-style-type: none"> Tomates bio à l'huile d'olives et au basilic Tajine d'agneau Boulgour Edam Fruit de saison

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

Menus du 20 au 24 septembre 2021

SEMAINE EUROPEENNE DU DEVELOPPEMENT DURABLE : REDUISONS NOS DECHETS!

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Tortis multicolores aux dés de tomates bio et olives Boulettes de bœuf aux 4 épices Petits pois carottes Tomme de Savoie Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Melon Chili sin Carne (lentilles bio et haricots rouges) Riz Vache picon Compote de pommes 	<ul style="list-style-type: none"> Taboulé de blé bio Sauté de porc sauce soja Chou fleur béchamel Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de pommes de terre* Filet de dinde, jus au thym Gratin de courgettes bio à la mozzarella Fromage blanc fermier Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées vinaigrette Penne rigate Carbonara de poisson frais Fromage de chèvre Île flottante

*Pommes de terre bio, cervelas, tomate bio, 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 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 27 septembre au 1 octobre 2021

lundi

- Salade papillon*
- Poisson pané
- Poêlée de haricots verts bio aux champignons
- Gouda
- Fruit de saison

mardi

- Betteraves aux poires
- Bœuf massalé
- Boulgour
- Chanteneige
- Gâteau d'anniversaire

mercredi

- Chou chinois au maïs
- Noix de veau à la dijonnaise
- Flageolets cuisinés
- Fromage
- Glace

jeudi

- Cœuf dur mayonnaise
- Gratin de macaronis
- aux légumes*
- Petit suisse aromatisé
- Fruit de saison

vendredi

- Tomates à l'échalote
- Sauté de dinde à l'estragon
- Julienne de légumes et pommes vapeur bio
- Camembert
- Mousse au chocolat

* Farfalles, tomates bio, poivrons, maïs, vinaigrette.

* Tomates bio, courgettes bio, poivrons, oignon bio, ail.

Menus du 4 au 8 octobre 2021

lundi

- Concombres bio et crème à l'aneth
- Parmentier de lentilles vertes bio
- Salade
- Saint Paulin
- Fruit de saison

mardi

- Salade Ibérique*
- Paëlla (riz bio)
- au poulet
- Tomme Catalane
- Gâteau Basque

mercredi

- Carottes râpées
- Tomate farçie
- Semoule au bouillon de tomates
- Fromage
- Compote de fruits

jeudi

- Céleri rémoulade
- Longe de porc rôtie
- Petits pois cuisinés
- Fraidou
- Semoule au lait fermier

vendredi

- Radis beurre
- Filet de poisson frais sce moutarde à l'ancienne
- Blé tendre
- Yaourt fermier sucré
- Fruit de saison

* Courgette râpée bio, thon, sauce tomate, cornichon, olive noire, huile d'olive

En route vers l'Espagne!

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 11 au 15 octobre 2021

Un jour, une recette!

LA SEMAINE DU GOÛT

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Salade de tomates aux fonds d'atichauts et basilic Omelette Frites fraîches Coulommiers Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Taboulé à l'orientale (semoule bio) Émincé de dinde sauce suprême Poêlée de carottes bio fenouil ail et curcuma Vache qui rit Fromage blanc fermier à la crème de marrons 	<ul style="list-style-type: none"> Salade fromage de chèvre, vinaigrette au miel Sauté de bœuf au paprika Bouलगour pilaf Yaourt fermier sucré Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Chou chinois en salade* Jambon grillé sauce champignons Haricots beurre Petit suisse Roulé à la confiture de myrtilles 	<ul style="list-style-type: none"> Pâté de foie, cornichon Filet de poisson frais à la bisque de homard Torsades Cantal Fruit de saison

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

Menus du 18 au 22 octobre 2021

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Macédoine de légumes Colombo de porc Riz créole Tome de Savoie Cocktail de fruits au sirop 	<ul style="list-style-type: none"> Betteraves ciboulette Quiche aux 3 fromages Salade verte Yaourt fermier aromatisé Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade mexicaine* Filet de poisson sauce tomate Courgettes aux oignons Fromage Liégeois au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Concombres vinaigrette Gratin Dauphinois au jambon Pont l'Evêque Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de lentilles* Boulettes d'agneau Carottes bio à la crème d'ail Fromage fouetté Mme Loïc Gâteau d'anniversaire

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

* Lentilles bio, 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 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.