




# RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Sulniac




## Menus du 8 au 12 novembre 2021

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li>Concombres vinaigrette</li> <li>Lasagnes à la bolognaise (bœuf bio)</li> <li>Salade verte</li> <li>Vache qui rit</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de pommes de terre</li> <li>Jambon grillé sauce Madère</li> <li>Haricots verts bio à la forestière</li> <li>Montboissier</li> <li>Entremets à la vanille au lait bio fermier</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Velouté de légumes</li> <li>Haut de cuisse de poulet rôti</li> <li>Fondue de poireaux et blé doré</li> <li>Fromage</li> <li>Riz au lait bio fermier</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Betteraves bio à l'échalote</li> <li>Semoule</li> <li>Légumes couscous aux pois chiches</li> <li>Yaourt fermier aromatisé</li> <li>Crêpe artisanale sucrée</li> </ul>

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

## Menus du 15 au 19 novembre 2021

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li>Velouté de potimarrons</li> <li>Omelette sauce provençale</li> <li>Penne rigate</li> <li>Carré président</li> <li>Mousse au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de boulgour*</li> <li>Boulettes d'agneau</li> <li>Chou-fleur béchamel</li> <li>Edam</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Macédoine de légumes vinaigrette</li> <li>Blanquette de veau</li> <li>Riz</li> <li>Petit suisse</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Céleri rémoulade</li> <li>Gratin de pommes de terre bio saumon aneth</li> <li>Salade verte</li> <li>Bûche laitière</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade Coleslaw*</li> <li>Hot Dog</li> <li>Frites</li> <li>Fromage</li> <li>Donut</li> </ul> 

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

\* Carottes bio, chou blanc, oignon, vinaigrette, crème.



### 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 22 au 26 novembre 2021

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade bio aux dés de fromages et croûtons </li> <li>● Sauté de dinde Vallée d'Auge </li> <li>● Blé tendre </li> <li>● Yaourt fermier sucré </li> <li>● Fruit de saison </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Bouillon de bœuf vermicelle</li> <li>● Rôti de porc </li> <li>● Haricots beurre à la tomate</li> <li>● Gouda </li> <li>● Compote de pommes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Carottes râpées </li> <li>● Torsades à la bolognaise (bœuf bio) </li> <li>● Emmental râpé </li> <li>● Yaourt fermier aromatisé </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Betteraves bio au maïs </li> <li>● Quiche au fromage</li> <li>● Salade verte </li> <li>● Panna Cotta au lait bio fermier </li> <li>● Fruit de saison </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Taboulé à l'orientale (semoule bio) </li> <li>● Filet de poisson frais à la crème de poivron </li> <li>● Julienne de légumes</li> <li>● Chanteneige </li> <li>● Flan nappé au caramel</li> </ul>

## Menus du 29 novembre au 3 décembre 2021

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Velouté de lentilles corail* </li> <li>● Riz bio façon Cantonnais </li> <li>● (petits pois bio, dés de carottes, œuf BBC, oignons confits)</li> <li>● Camembert </li> <li>● Fruit de saison </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Chou chinois au jambon vinaigrette </li> <li>● Tartiflette (Pdt bio, reblochon AOC) </li> <li>● Salade verte </li> <li>● Crème anglaise</li> <li>● Gâteau d'anniversaire </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Soupe de potimarron* (réalisée par les enfants) </li> <li>● Croque monsieur</li> <li>● Salade verte </li> <li>● Fromage </li> <li>● Salade de fruits frais</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade alphabet*</li> <li>● Poisson pané</li> <li>● Carottes à la crème d'ail</li> <li>● Tome de Savoie </li> <li>● Yaourt fermier aromatisé </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Céleri rémoulade </li> <li>● Bœuf bio bourguignon </li> <li>● Semoule </li> <li>● Petit suisse </li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>

\* Lentilles corail bio, carottes, oignons, crème.

\* Potimarron bio, carottes, pommes de terre bio.

\* 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** : 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.

## Menus du 6 au 10 décembre 2021

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Feuilleté au fromage</li> <li>● Macaronis</li> <li>● Sauce tomate*</li> <li>● Brie</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Velouté de légumes à la betterave</li> <li>● Sauté de porc à la coriandre</li> <li>● Boulgour bio et brocolis</li> <li>● Cantadou ail et fines herbes</li> <li>● Crème dessert à la vanille</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Pâté de foie, cornichon</li> <li>● Filet de poisson sauce crustacés</li> <li>● Pommes de terre persillées</li> <li>● Fromage</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Taboulé aux fruits secs (semoule bio)</li> <li>● Poulet rôti</li> <li>● Haricots verts à l'ail</li> <li>● Smoothie de lait bio fermier</li> <li>● aux fruits</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Carottes râpées vinaigrette au citron</li> <li>● Hachis parmentier (bœuf bio)</li> <li>● Salade verte</li> <li>● Emmental</li> <li>● Gâteau d'anniversaire</li> </ul>

\*Sauce tomate, oignons, poivrons, pois chiches mixés, cumin.

## Menus du 13 au 17 décembre 2021

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Cœuf dur mayonnaise</li> <li>● Galette artisanale au fromage</li> <li>● Salade verte</li> <li>● Chanteneige</li> <li>● Liégeois au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade multicolore*</li> <li>● Bœuf bio aux olives</li> <li>● Carottes vichy</li> <li>● Yaourt fermier sucré</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Duo de râpés*</li> <li>● Filet de dinde, jus au thym</li> <li>● Petits pois</li> <li>● Fromage</li> <li>● Semoule au lait fermier</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Crème Dubarry (pdt bio)</li> <li>● Filet de poisson frais sauce potiron bio</li> <li>● Riz doré</li> <li>● Tome catalane</li> <li>● Cocktail de fruits au sirop</li> </ul>	<p><b>Repas de Noël!</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Mousson de canard et toasts</li> <li>● Quasi de veau rôti sauce patate douce</li> <li>● Pommes noisettes</li> <li>● Dessert de Noël</li> <li>● Clémentine</li> </ul>

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

\* Carottes, céleri rave, 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.