



# RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Sulniac



## Menus du 7 au 11 novembre 2022

### lundi 7

- Betteraves aux pommes
- Semoule aux pois chiches
- Légumes\* couscous d'automne au bouillon
- Mimolette
- Flan nappé au caramel

### mardi 8

- Céleri râpé crème curry
- Paupiette de veau sauce champignons
- Penne rigate semi-complète
- Vache picon
- Beignet aux framboises

### mercredi 9

- Carottes râpées, vinaigrette
- Longe de porc rôtie, jus au thym
- Haricots beurre à la tomate
- Fromage
- Riz au lait

### jeudi 10

- Velouté de butternut
- Gratin de pommes de terre au saumon et aneth
- Salade verte
- Brie
- Fruit de saison

### vendredi 11



\* Potimarron, carottes, navets, oignons.

## Menus du 14 au 18 novembre 2022

## Le tour de France des régions

### lundi 14

- Salade aux dés de fromage et croûtons
- Chipolatas grillées
- Lentilles aux dés de carottes
- Smoothie
- Aux fruits

### mardi 15

- Crème Dubarry
- Quiche au fromage
- Salade verte
- Montboissié
- Fruit de saison

### mercredi 16

- Pomelos
- Blanquette de volaille
- Pâtes
- Fromage
- Yaourt à la vanille

### jeudi 17

- Pommes de terre nordistes
- Carbonade de bœuf
- Salade de chicons et boulgour
- Compote pommes coings
- Spéculos



### vendredi 18

- Pâté de campagne breton
- Filet de poisson frais à la crème
- Fondue de poireaux et riz
- Bûche lactière
- Fruit de saison

\* Pommes de terre, fromage blanc, moutarde à l'ancienne, échalote.

Région Hauts-de-France

### 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 21 au 25 novembre 2022

**lundi 21**

- Velouté de lentilles corail (lentilles corail, carottes, oignons, crème)
- Macaronis
- Sauce tomate\*
- Pont l'Évêque
- Fruit de saison

**mardi 22**

- Betteraves à l'échalote
- Tartiflette
- Salade verte
- Yaourt fermier sucré
- Fruit de saison


**mercredi 23**

- Duo de râpés\*
- Boulettes de bœuf à la marocaine
- Semoule couscous
- Fromage
- Compote pomme banane

**jeudi 24**

- Salade de boulgour\*
- Poulet rôti
- Haricots verts à la forestière
- Rondelé
- Cocktail de fruits au sirop

**vendredi 25**

- Salade de chou chinois au jambon
- Filet de poisson frais sauce potiron
- Blé tendre
- Crème anglaise
- Gâteau d'anniversaire 

\* Concassée de tomates, oignons, purée de pois chiches, ail, cumin.

\* Carottes, céleri rave, vinaigrette.

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

## Menus du 28 novembre au 2 décembre 2022

**lundi 28**

- Potage de légumes
- Colombo de moules à la crème
- Riz basmati
- Edam
- Crêpe de froment sucrée

**mardi 29**

- Feuilleté au fromage
- Bœuf aux olives
- Carottes vichy
- Fromage blanc fermier
- Fruit de saison

**mercredi 30**

- Macédoine de légumes
- Hachis parmentier
- Salade verte
- Fromage
- Fruit de saison

**jeudi 1**

- Salade de pommes de terre\*
- Sauté de porc à la coriandre
- Petits pois
- Emmental
- Yaourt fermier aromatisé

**vendredi 2**

- Carottes râpées
- Ty pavé végétal Savoyard\*
- Salade vinaigrette balsamique
- Petit suisse sucré
- Fruit de saison

\* Pdt, cervelas, cornichons, échalote, vinaigrette.

\* Savoyard = sauce béchamel, crozets au sarrasin, raclette.

### 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 5 au 9 décembre 2022

lundi 5	mardi 6	mercredi 7	jeudi 8	vendredi 9
<ul style="list-style-type: none"> <li>Céleri rémoulade</li> <li>Sauté de dinde vallée d'Auge</li> <li>Blé tendre et brocolis</li> <li>Chanteneige</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Betteraves aux poires</li> <li>Lasagnes à la bolognaise</li> <li>Salade verte</li> <li>Panna cotta</li> <li>Au coulis de fruits rouges</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Potage crécy</li> <li>Filet de poisson sauce crustacés</li> <li>Riz doré</li> <li>Fromage</li> <li>Entremets vanille</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Œuf dur mayonnaise</li> <li>Galette de blé noir sauce mornay</li> <li>salade verte</li> <li>Gouda</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bouillon de bœuf vermicelle</li> <li>Jambon grillé sauce champignons</li> <li>Haricots beurre persillés</li> <li>Cantal</li> <li>Gâteau d'anniversaire </li> </ul>

\* Carottes oranges, céleri rave, carottes jaunes, oignons, ail, huile d'olive.

## Menus du 12 au 16 décembre 2022

lundi 12	mardi 13	mercredi 14	jeudi 15	vendredi 16
<ul style="list-style-type: none"> <li>Velouté de légumes</li> <li>Omelette sauce provençale</li> <li>Coquillettes</li> <li>Camembert</li> <li>Crème dessert à la vanille</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Taboulé aux fruits secs</li> <li>Poisson pané</li> <li>Chou fleur béchamel</li> <li>Tome Catalane</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Friand au fromage</li> <li>Noix de veau rôtie</li> <li>Petits pois cuisinés</li> <li>Yaourt fermier aromatisé</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade multicolore*</li> <li>Boulettes d'agneau</li> <li>Crème de carottes au cumin</li> <li>Fromage blanc fermier sur lit de</li> <li>Compote de pommes</li> </ul>	<p><b>Repas de Noël</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Rillettes aux 2 saumons </li> <li>Filet mignon de porc miel et romarin</li> <li>Frites </li> <li>Bûche glacée </li> <li>Clémentine </li> </ul>

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