



# RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Sulniac

Nos menus intègrent 60% de produits de qualité supérieure (Bio, Label rouge, AOP, HVE, Bleu Blanc Coeur, pêche durable, produit fermier, etc.) dont 40% de bio minimum.



## Menus du 1 au 5 mai 2023

**lundi 1**

**mardi 2**

- Salade mexicaine\*
- Riz pilaf
- Lentilles corail à la provençale
- Chanteneige
- Fruit de saison

**mercredi 3**

- Carottes râpées
- Filet de poisson sauce crustacés
- Pommes noisettes
- Fromage
- Compote de fruits

**jeudi 4**

- Concombres vinaigrette balsamique
- Paupiette de veau sauce charcutière
- Duo de haricots persillés
- Brie
- Glace

**vendredi 5**

- Taboulé à la menthe
- Longe de porc rôtie, jus au thym
- Petits pois aux oignons
- Saint Nectaire
- Crêpe sucrée

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

## Menus du 8 au 12 mai 2023

**lundi 8**

**mardi 9**

- Radis beurre
- Quiche au fromage
- Salade verte
- Petit suisse aromatisé
- Fruit de saison

**mercredi 10**

- Salade du chef
- Sauté de dinde à l'estragon
- Ratatouille et blé
- Fromage
- Yaourt à la vanille

**jeudi 11**

- Betteraves à l'échalote
- Bœuf aux olives
- Carottes vichy
- Edam
- Tarte au chocolat

**vendredi 12**

- Pâté de campagne, cornichon
- Poisson du jour sauce moutarde
- Torsades
- Bleuets des prairies
- Fruit de saison

\* Mozzarella, Cantal, Fourme d'Ambert.

### Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeu
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



☑ **Cuisine maison** : viandes entières de porc, de boeuf, de veau et de volaille : origine France, décret n°2022-65. 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



Nos menus intègrent 60% de produits de qualité supérieure (Bio, Label rouge, AOP, HVE, Bleu Blanc Cœur, pêche durable, produit fermier, etc.) dont 40% de bio minimum.



## Menus du 15 au 19 mai 2023

### lundi 15

- Salade de tomates mozzarella au basilic
- Semoule aux pois chiches
- Légumes d'été\* bouillon au Ras el-hanout
- Yaourt fermier sucré
- Fruit de saison

\*Patate douce, courgette, fenouil, oignons, poivron.

### mardi 16

- Salade papillon\*
- Galette saucisse
- Salade verte
- Bûche lactière
- Compote pomme banane

\*Farfalles, tomates, poivrons, maïs, vianigrette.

### mercredi 17

- Macedoine
- Hachis Parmentier
- Salade verte
- Salade verte
- Fruit de saison

### jeudi 18



### vendredi 19

## Menus du 22 au 26 mai 2023

### lundi 22

- Betteraves aux pommes
- Thon à la catalane\*
- Riz doré
- Cantadou ail et fines herbes
- Fromage blanc fermier aux éclats de M&M'S

\* Thon, tomates, oignons, cornichons, épices.

### mardi 23

- Toast de rillettes de sardines
- Boulettes d'agneau sauce massalé
- Ratatouille
- Cantal
- Fruit de saison

### mercredi 24

- Salade de pommes de terre
- Curry de porc
- Julienne de légumes
- Fromage
- Glace

### jeudi 25

- Taboulé fraîcheur
- Quiche au fromage
- Salade verte
- Petit suisse
- Fruit de saison

\* Quiche à la vache qui rit, oignons confits et moutarde à l'ancienne.

### vendredi 26

- Concombres, crème ciboulette
- Haut de cuisse de poulet, marinade au tandoori
- Duo de Haricots
- Camembert
- Pâtisserie

### 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** : viandes entières de porc, de boeuf, de veau et de volaille : origine France, décret n°2022-65. 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 29 mai au 2 juin 2023

**lundi 29**

**mardi 30**

- Pastèque
- Hachis de lentille
- Salade vinaigrette balsamique
- Coulommiers
- Glace

**mercredi 31**

- Radis beurre
- Émincé de dinde basquaise
- Pommes de terre persillées
- Fromage
- Fruit de saison

**jeudi 1**

- Tomates à l'échalote
- Bœuf bourguignon aux petits oignons et carottes
- Fusilli
- Vache picon
- Yaourt fermier aux fruits

**vendredi 2**

- Feuilleté au fromage
- Retour de pêche sauce ratatouille
- Semoule
- Petit suisse aromatisé
- Fruit de saison

\* Pain de mie, sauce béchamel, tomate fraîche, mozzarella, huile d'olives, ail, basilic.

## Menus du 5 au 9 juin 2023

**lundi 5**

- Salade de chou chinois au maïs
- Omelette aux herbes sauce ketchup
- Frites
- Tome noire
- Fruit de saison

**REGION SUD** PROVENCE ALPES CÔTE D'AZUR

- Soupe de melon
- Calamars à la provençale
- Riz de Camargue
- Fromage de chèvre
- Tarte Tropézienne

**mercredi 7**

- Salade de betteraves
- Couscous aux boulettes de bœuf et merguez
- Légumes couscous
- Fromage
- Mousse au chocolat

**jeudi 8**

- Salade de lentilles (lentilles, tomates, échalotes, vinaigrette)
- Poulet rôti
- Poêlée de haricots\*
- Smoothie
- Aux fraises

**vendredi 9**

- Concombres vinaigrette
- Colombo de porc
- Risotto de blé aux petits légumes\*
- Carré président
- Fromage blanc fermier à la confiture

\* Haricots verts, champignons, oignons, ail, huile d'olives.

\* Blé, dés de carottes, fenouil, oignon, ail, parmesan.

## Le tour de France des régions

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** : viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. 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 12 au 16 juin 2023

### lundi 12

- Salade Strasbourgeoise\*
- Poisson pané
- Courgettes sauce tomate
- Gouda
- Fruit de saison

### mardi 13

- Radis beurre
- Fajitas de volaille
- Salade verte
- Vache qui rit
- Île flottante

### mercredi 14

- Tomates à l'huile d'olives et au basilic
- Paëlla
- De fruits de mer
- Yaourt aromatisé
- Madeleine

### jeudi 15

- Salade aux croûtons et noix
- Rougail de saucisses
- Riz
- Tome grise
- Yaourt fermier aux fruits

### vendredi 16

- Friand fromage
- Macaronis gratinés
- À la purée d'aubergines
- Petit suisse sucré
- Fruit de saison

\* Pdt, saucisse de Strasbourg, échalotes, cornichons, mayonnaise, vinaigrette.

### lundi 19

- Concombres, crème à l'aneth
- Ty Pavégéal estival
- Salade vinaigrette au xéres
- Cantafrais
- Liégeois au chocolat

### mardi 20

- Blé à la provençale\*
- Jambon braisé
- Haricots beurre à l'ail
- Saint Paulin
- Fruit de saison

### mercredi 21

- Carotte râpées
- Tortilla de patatas
- Salade verte
- Fromage blanc
- aux fraises

### jeudi 22

- Betteraves ciboulette
- Penne rigate
- Sauce bolognaise au bœuf et graines de kasha
- Emmental râpé
- Pâtisserie

### vendredi 23

- Cervelas, cornichon
- Curry de poisson frais au lait de coco
- Riz créole et pois gourmands
- Bleuets des prairies
- Fruit de saison

\* Blé, dés de tomates et de concombres, poivrons ciselés, 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** : viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. 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 26 au 30 juin 2023

lundi 26	mardi 27	mercredi 28	jeudi 29	vendredi 30
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade chinoise*</li> <li>● Émincé de dinde aux champignons</li> <li>● Petits pois cuisinés</li> <li>● Fromage fouetté Madame Loïk</li> <li>● Semoule au lait à la vanille</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Pastèque</li> <li>● Bœuf à la provençale</li> <li>● Haricots blancs</li> <li>● Pont l'Évêque</li> <li>● Glace</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade d'agrumes</li> <li>● Tomate farcie revisitée</li> <li>● Riz</li> <li>● Fromage</li> <li>● Crème dessert à la vanille</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Concombre au fromage blanc</li> <li>● Omelette au fromage</li> <li>● Salade verte</li> <li>● Petit suisse aromatisé</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Carottes râpées</li> <li>● Poisson du jour sauce crème ciboulette citronnée</li> <li>● Potatoes</li> <li>● Mimolette</li> <li>● Yaourt fermier sucré</li> </ul>

\* Chou chinois, épaule, vinaigrette au Xérès.

## Menus du 3 au 7 juillet 2023

lundi 3	mardi 4	mercredi 5	jeudi 6	vendredi 7
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Betteraves aux noix</li> <li>● Raviolis gratinés</li> <li>● Salade vinaigrette balsamique</li> <li>● Tomme Catalane</li> <li>● Compote de pommes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade de tomates au maïs</li> <li>● Cari de courgettes</li> <li>● aux 2 lentilles</li> <li>● Yaourt fermier aromatisé</li> <li>● Pâtisserie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Assortiment de crudités</li> <li>● Filet de dinde rôti au curcuma</li> <li>● Fondue d'aubergine à la tomate</li> <li>● Flan caramel</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Taboulé</li> <li>● Gratin de pommes de terre saumon aneth</li> <li>● Salade verte</li> <li>● Fraidou</li> <li>● Cocktail de fruits au sirop</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Melon</li> <li>● Jambon blanc</li> <li>● Chips</li> <li>● Emmental</li> <li>● Glace</li> </ul> 

### 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** : viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. 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.