



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 4 au 8 septembre 2023

lundi 4

- Pastèque
- Courgettes et tomates rôties*
- Semoule aux pois chiches
- Vache qui rit
- Glace

mardi 5

- Feuilleté au fromage
- Émincé de dinde sauce suprême
- Carottes au cumin
- Petit suisse aromatisé
- Fruit de saison

mercredi 6

- Assortiment de crudités
- Rôti de veau
- Gratin de pâtes à la purée d'aubergines
- Fromage blanc
- Madeleine

jeudi 7

- Betteraves aux pommes
- Rougail saucisse
- Riz créole
- Brie
- Yaourt fermier aux fruits

vendredi 8

- Tomates à l'huile d'olives et au basilic
- Poisson du jour sauce chorizo
- Potatoes
- Saint Nectaire
- Fruit de saison

* Courgettes, tomates, ail, huile d'olives, herbes aromatiques.

Menus du 11 au 15 septembre 2023

lundi 11

- Salade mexicaine*
- Boulettes d'agneau, sauce au thym
- Poêlée de haricots à la forestière
- Bleuets des Prairies
- Fruit de saison

mardi 12

- Concombres alpins
- Lasagnes aux tomates et lentilles vertes
- Salade au xérès
- Bûche laitière
- Compote de pommes

mercredi 13

- Saucisson à l'ail, cornichon
- Tortillas de patatas
- Salade verte
- Fromage
- Fruit de saison

jeudi 14

- Taboulé au kasha
- Filet de poisson meunière au citron frais
- Julienne de légumes*
- Carré président
- Barre Bretonne au miel

vendredi 15

- Melon
- Colombo de porc
- Blé pilaf
- Emmental
- Crème dessert au chocolat

* Haricots rouges, maïs, tomates, poivrons, échalotes, vinaigrette.

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

* Carottes, courgettes, céleri rave, oignon, crème, ail.

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 18 au 22 septembre 2023

lundi 18	mardi 19	mercredi 20	jeudi 21	vendredi 22
<ul style="list-style-type: none"> ● Salade croquante* ●● Ty Pavégétal estival ● Salade, vinaigrette balsamique ● Chanteneige ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Pastèque ●● Filet de dinde rôti au curcuma ● Petits pois au bouillon ● Petit suisse sucré ●● Beignet aux framboises 	<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves ciboulette ●● Tomate farçie ●● Riz à la tomate ● Fromage ● Cocktail de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Salade papillon* ●● Paupiette de veau ● Carottes à la crème d'ail ● Tome Catalane ● Fromage blanc aux éclats de spéculoos 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Pâté de campagne, cornichon. ●● Retour de pêche sauce moutarde à l'ancienne ●● Pommes vapeur ● Camembert ● Fruit de saison

* Concombre, radis, fromage frais, jus de citron.

* Farfalles, tomates, poivrons, maïs, vinaigrette.

Menus du 25 au 29 septembre 2023

lundi 25	mardi 26	mercredi 27	jeudi 28	vendredi 29
<ul style="list-style-type: none"> ● Melon ●● Hachis parmentier ● Salade verte ● Fromage de chèvre ● Yaourt fermier sucré 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Salade de pommes de terre* ●● Sauté de bœuf à la provençale ● Chou fleur persillé ● Edam ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Carottes râpées ●● Fajitas à la volaille ● Salade verte ● Fromage ●● Glace 	<ul style="list-style-type: none"> ● Concombre, crème à l'aneth ●● Gratin de macaronis ● Sauce de légumes du soleil* ● Vache picon ●● Gâteau d'anniversaire  	<ul style="list-style-type: none"> ● Tomates à l'échalote ●● Rôti de porc, jus au romarin ●● Flageolets cuisinés ● Tome grise ● Fruit de saison

* Pdt, cervelas, tomate, cornichons, mayonnaise.

* Tomates, courgettes, poivrons, oignon, ail.

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



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 2 au 6 octobre 2023

lundi 2	mardi 3	mercredi 4	jeudi 5	vendredi 6
<ul style="list-style-type: none"> Pastèque Paëlla Au poulet Cantal Glace 	<ul style="list-style-type: none"> Œuf dur mayonnaise Gratin dauphinois Au jambon Fromage fouetté madame Loïk Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade du chef Dos de colin sauce ratatouille Semoule couscous Fromage Yaourt fermier aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de lentilles* Quiche aux 3 fromages Salade verte Fromage blanc fermier Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade Marco Polo* Bœuf bourguignon Carottes persillées Coulommiers Entremets à la vanille

* Lentilles vertes, dés de tomates, échalotes, basilic, vinaigrette au Xérès.

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

Menus du 9 au 13 octobre 2023



Un jour, une recette!

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Chou chinois en salade* Poisson pané Torsades sauce au bleu d'Auvergne Petit suisse aromatisé Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Concombres crème ciboulette Galette saucisse Salade, vinaigrette balsamique Cantafrais Compote pommes chataignes 	<ul style="list-style-type: none"> Taboulé à l'orientale Poulet rôti Curry de choux de bruxelles Fromage Flan nappé au caramel 	<ul style="list-style-type: none"> Betteraves à l'échalote Hachis parmentier de potimarron Pont l'Évêque Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées vinaigrette Mijoté de haricots rouges au maïs Riz camarguais Saint Paulin Gâteau au chocolat

* Chou chinois, tomates, dés de jambon, 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 bœuf, 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 16 au 20 octobre 2023

lundi 16

- Blé à la provençale*
- Sauté de dinde à l'estragon
- Petits pois aux oignons
- Gouda
- Liégeois au chocolat

mardi 17

- Salade aux dés d'emmental et croûtons
- Omelette au coulis de tomate
- Frites
- Yaourt fermier sucré
- Fruit de saison


mercredi 18

- Salade multicolore*
- Coquillettes à la
- Bolognaise
- Fromage
- Compote de fruits

jeudi 19

- Céleri rémoulade
- Bœuf massalé
- Boulgour et brocolis
- Cantadou ail et fines herbes
- Fruit de saison

vendredi 20

- Salade de tomates au maïs
- Penne rigate
- Carbonara de poisson frais
- Tome noire
- Gâteau d'anniversaire 

* Blé, tomates, poivrons, olives émincées, vinaigrette.

* Tortis multicolores, tomates, basilic, vinaigrette.

Toute l'équipe d'Armonys Restauration 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** : 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.