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 8 au 12 janvier 2024

lundi 8	mardi 9	mercredi 10	jeudi 11	vendredi 12
Salade d'endive aux betteraves	Velouté de potimarron	Saucisson à l'ail, cornichon	Salade aux dés de mimolette, croûtons et noix	Feuilleté au fromage
Fish'n	Paupiette de veau sauce champignons	Haut de cuisse de poulet Tandoori	Dahl de lentilles corail aux patates douces	Rôti de porc, jus au thym
Chips*	Haricots beurre à l'ail	Purée crécy	Riz	Petits pois à la française
Chanteneige	Gouda	Fromage	Petit suisse	Yaourt fermier aromatisé
Fruit de saison	Galette des rois	Salade de fruits	Compote pommes bananes	Fruit de saison

* Poisson meunière et frites

Menus du 15 au 19 janvier 2024

lundi 15	mardi 16	mercredi 17	jeudi 18	vendredi 19
Bouillon de poule vermicelle	Céleri rémoulade	Velouté de légumes	Chou chinois râpé au jambon	Taboulé aux fruits secs
Boeuf au paprika	Filet de dinde sauce chorizo	Râgout de porc	Gratin de pommes de terre	Quiche aux fromages
Carottes Vichy	Boulgour	Aux lentilles vertes	Au thon et aneth	Salade verte
Saint Paulin	Vache picon	Fromage blanc	Emmental	Camembert
Crème dessert à la vanille	Fruit de saison	Galette des rois	Fruit de saison	Yaourt fermier sucré

* Carottes, butternut, oignon.

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 Coeur, pêche durable, produit fermier, etc.) dont **40% de bio minimum**.

Menus du 22 au 26 janvier 2024

lundi 22	mardi 23	mercredi 24	jeudi 25	vendredi 26
Velouté de pois cassés au fromage frais	Carottes râpées vinaigrette	Betteraves ciboulette	Boulgour à l'indienne*	Pâté de foie, cornichon
Penne rigate semi-complètes	Cassoulet	Fajitas à la volaille	Boulettes de boeuf sauce massalé	Brandade du pêcheur
Sauce napolitaine	du chef	Salade verte	Haricots panachés	Salade vinaigrette balsamique
Tome Catalane	Mimolette	Fromage	Carré président	Munster
Fruit de saison	Yaourt fermier aromatisé	Fruit de saison	**Pâtisserie**	Fruit de saison

* Coquillettes, maïs, surimi, vinaigrette.

* Boulgour, carotte, pomme, vinaigrette au curry.

Menus du 29 janvier au 2 février 2024

lundi 29	mardi 30	mercredi 31	jeudi 1	vendredi 2
Salade aux dés d'emmental	Salade de coquillettes*	Macédoine de légumes	Salade Coleslaw*	Potage crécy
Sauté de porc à la dijonnaise	Omelette	Filet de poisson sauce échalote citronnée	Tarte aux fromages	Blésotto crémeux
Petits pois carottes	Pommes de terre rissolées	Riz aux brocolis	Salade verte	de volaille à l'estragon
Cantal	Petit suisse	Fromage	Bûche laitière	Brie
Fruit de saison	Mousse au chocolat	Yaourt à la vanille	Fruit de saison	**Crèpe sucrée**

* Coquillettes, maïs, surimi, vinaigrette.

* Carottes, chou blanc, crème fraîche, 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

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 5 au 9 février 2024

lundi 5	mardi 6	mercredi 7	jeudi 8	vendredi 9
Cervelas, cornichon	Velouté de légumes	Céleri râpé sce moutarde et fromage blanc	Salade sombrero*	Œuf dur mayonnaise
Hachis patmentier	Lasagnes ricotta et légumes	Rougail saucisse	Poulet rôti	Curry de poisson frais au lait de coco
Salade verte	Salade verte	Semoule	Haricots verts à la forestière	Riz créole
Cantadou ail et fines herbes	Saint Nectaire	Yaourt sucré	Crème Anglaise	Edam
Fruit de saison	Liégeois au chocolat	Fruit de saison	Barre bretonne	Fruit de saison

* Carottes râpées, haricots rouges, maïs, vinaigrette.

Menus du 12 au 16 février 2024

lundi 12	mardi 13	mercredi 14	jeudi 15	vendredi 16
Friand au fromage	Velouté de lentilles corail aux carottes et épices	Salade dés de fromage et croutons	Macedoine mayonnaise	Betteraves à l'échalote
Filet de poisson meunière	Jambon grillé	Steak haché sauce ketchup	Blanquette de dinde	Gratin de pommes de terre façon raclette*
Crumble de butternut au sarrasin	Petits pois aux oignons	Pommes noisettes	Riz	Salade verte
Fromage blanc au miel	Camembert	Fromage	Emmental	Petit suisse sucré
Fruit de saison	Flan nappé au caramel	Yaourt aromatisé	Entremet vanille	Fruit de saison

* Tortis aux légumes, maïs, vinaigrette.

* Pdt,bouillon de légumes, oignons, fromage à raclette.

Du sarrasin à la ruche!

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 Coeur, pêche durable, produit fermier, etc.) dont **40% de bio minimum**.

Menus du 19 au 23 février 2024

lundi 19	mardi 20	mercredi 21	jeudi 22	vendredi 23
Carottes râpées	Salade de boulgour aux pois chiches	Rillettes de sardines	Soupe de tomates, vermicelle*	Salade verte aux croûtons, vin' au Xérès
Mijoté de haricots rouges au maïs	Bœuf Stroganoff	Galette saucisse	Poisson pané au citron frais	Farfalles
Riz	Haricots beurre persillés	Salade verte	Fondue de chou blanc crème curry et pdt	Sauce carbonara aux poireaux
Coulommiers	Tome noire	Smoothie	Fraidou	Mimolette
Yaourt fermier aromatisé	Fruit de saison	Banane et fruits rouges	**Pâtisserie**	Compote de pommes

* Bouillon de légumes, concassé de tomates, oignons, ail, vermicelles.

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.