



# RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Sulniac



## Menus du 30 août au 3 septembre 2021

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
			<ul style="list-style-type: none"> <li>Pastèque </li> <li>Steak haché </li> <li>Potatoes crème ciboulette</li> <li>Vache qui rit </li> <li>Glace</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Betteraves vinaigrette </li> <li>Lasagnes aux lentilles vertes bio </li> <li>Salade </li> <li>Mimolette</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>

## Menus du 6 au 10 septembre 2021

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li>Radis beurre</li> <li>Légumes d'été rôtis* </li> <li>Semoule bio aux pois chiches </li> <li>Montboissier</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Melon</li> <li>Galette bio artisanale saucisse </li> <li>Salade verte </li> <li>Cantadou ail et fines herbes</li> <li>Yaourt fermier aromatisé </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade fraîcheur* </li> <li>Beignets de poisson sauce tartare</li> <li>Pommes de terre persillées </li> <li>Petit suisse sucré</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade Marco Polo* </li> <li>Poulet rôti </li> <li>Haricots beurre à la tomate</li> <li>Emmental</li> <li>Flan nappé au caramel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pâté de campagne, cornichon</li> <li>Blanquette de poisson frais </li> <li>Carottes et riz </li> <li>Brie </li> <li>Fruit de saison</li> </ul>

\* Courgettes bio, aubergines bio, tomates bio, ail, huile d'olives.

\* Tomates bio, concombres bio, maïs.

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

### 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** : 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 13 au 17 septembre 2021

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li>Pastèque </li> <li>Tortilla (œuf BBC, pommes rissolées, oignons) </li> <li>Salade verte </li> <li>Carré président </li> <li>Yaourt fermier sucré </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Feuilleté au fromage </li> <li>Émincé de dinde </li> <li>Ratatouille </li> <li>Petit suisse aromatisé </li> <li>Fruit de saison </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Betteraves à l'échalote </li> <li>Gratin de macaronis </li> <li>à la bolognaise (bœuf bio) </li> <li>Panna cotta au lait fermier bio </li> <li>au coulis de fruits rouges </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Concombres alpins* </li> <li>Quiche au thon </li> <li>Salade, vinaigrette balsamique </li> <li>Saint Nectaire </li> <li>Glace </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tomates bio à l'huile d'olives et au basilic </li> <li>Tajine d'agneau </li> <li>Bouलगour </li> <li>Edam </li> <li>Fruit de saison </li> </ul>

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

## Menus du 20 au 24 septembre 2021

SEMAINE EUROPEENNE DU DEVELOPPEMENT DURABLE : REDUISONS NOS DECHETS!

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li>Tortis multicolores aux dés de tomates bio et olives </li> <li>Boulettes de bœuf aux 4 épices </li> <li>Petits pois carottes </li> <li>Tomme de Savoie </li> <li>Fruit de saison </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Melon </li> <li>Chili sin Carne (lentilles bio et haricots rouges) </li> <li>Riz </li> <li>Vache picon </li> <li>Compote de pommes </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Taboulé de blé bio </li> <li>Sauté de porc sauce soja </li> <li>Chou fleur béchamel </li> <li>Fromage </li> <li>Fruit de saison </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de pommes de terre* </li> <li>Filet de dinde, jus au thym </li> <li>Gratin de courgettes bio à la mozzarella </li> <li>Fromage blanc fermier </li> <li>Fruit de saison </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Carottes râpées vinaigrette </li> <li>Penne rigate </li> <li>Carbonara de poisson frais </li> <li>Fromage de chèvre </li> <li>Île flottante </li> </ul>

\*Pommes de terre bio, cervelas, tomate bio, cornichons, mayonnaise.

### 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 27 septembre au 1 octobre 2021

**lundi**

- Salade papillon\*
- Poisson pané
- Poêlée de haricots verts bio aux champignons
- Gouda
- Fruit de saison

**mardi**

- Betteraves aux poires
- Bœuf massalé
- Boulgour
- Chanteneige
- Gâteau d'anniversaire

**mercredi**

- Chou chinois au maïs
- Noix de veau à la dijonnaise
- Flageolets cuisinés
- Fromage
- Glace

**jeudi**

- Cœuf dur mayonnaise
- Gratin de macaronis
- aux légumes\*
- Petit suisse aromatisé
- Fruit de saison

**vendredi**

- Tomates à l'échalote
- Sauté de dinde à l'estragon
- Julienne de légumes et pommes vapeur bio
- Camembert
- Mousse au chocolat

\* Farfalles, tomates bio, poivrons, maïs, vinaigrette.

\* Tomates bio, courgettes bio, poivrons, oignon bio, ail.

## Menus du 4 au 8 octobre 2021

**lundi**

- Concombres bio et crème à l'aneth
- Parmentier de lentilles vertes bio
- Salade
- Saint Paulin
- Fruit de saison

**mardi**

- Salade Ibérique\*
- Paëlla (riz bio)
- au poulet
- Tomme Catalane
- Gâteau Basque

**mercredi**

- Carottes râpées
- Tomate farçie
- Semoule au bouillon de tomates
- Fromage
- Compote de fruits

**jeudi**

- Céleri rémoulade
- Longe de porc rôtie
- Petits pois cuisinés
- Fraidou
- Semoule au lait fermier

**vendredi**

- Radis beurre
- Filet de poisson frais sce moutarde à l'ancienne
- Blé tendre
- Yaourt fermier sucré
- Fruit de saison

\* Courgette râpée bio, thon, sauce tomate, cornichon, olive noire, huile d'olive

**En route vers l'Espagne!**

*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.



# RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Sulniac



## Menus du 11 au 15 octobre 2021

Un jour, une recette!



lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade de tomates aux fonds d'atichauts et basilic</li> <li>● Omelette</li> <li>● Frites fraîches</li> <li>● Coulommiers</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Taboulé à l'orientale (semoule bio)</li> <li>● Émincé de dinde sauce suprême</li> <li>● Poêlée de carottes bio fenouil ail et curcuma</li> <li>● Vache qui rit</li> <li>● Fromage blanc fermier à la crème de marrons</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade fromage de chèvre, vinaigrette au miel</li> <li>● Sauté de bœuf au paprika</li> <li>● Boulgour pilaf</li> <li>● Yaourt fermier sucré</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Chou chinois en salade*</li> <li>● Jambon grillé sauce champignons</li> <li>● Haricots beurre</li> <li>● Petit suisse</li> <li>● Roulé à la confiture de myrtilles</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Pâté de foie, cornichon</li> <li>● Filet de poisson frais à la bisque de homard</li> <li>● Torsades</li> <li>● Cantal</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>

\* Chou chinois, tomates, dés d'emmental, vinaigrette.

## Menus du 18 au 22 octobre 2021

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Macédoine de légumes</li> <li>● Colombo de porc</li> <li>● Riz créole</li> <li>● Tome de Savoie</li> <li>● Cocktail de fruits au sirop</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Betteraves ciboulette</li> <li>● Quiche aux 3 fromages</li> <li>● Salade verte</li> <li>● Yaourt fermier aromatisé</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade mexicaine*</li> <li>● Filet de poisson sauce tomate</li> <li>● Courgettes aux oignons</li> <li>● Fromage</li> <li>● Liégeois au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Concombres vinaigrette</li> <li>● Gratin Dauphinois</li> <li>● au jambon</li> <li>● Pont l'Evêque</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade de lentilles*</li> <li>● Boulettes d'agneau</li> <li>● Carottes bio à la crème d'ail</li> <li>● Fromage fouetté Mme Loïc</li> <li>● Gâteau d'anniversaire</li> </ul>

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

\* Lentilles bio, lardons, tomates, échalotes, 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.