



VERSION VALIDÉE - DISPONIBLE

# RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Sulniac



## Menus du 22 au 26 avril 2024

### lundi 22

- Concombres crème à l'aneth
- Penne rigate
- Bolognaise de lentilles
- Emmental râpé
- Glace

### mardi 23

**PIC NIC**

### mercredi 24

- Saucisson à l'ail, cornichon
- Blanquette de poisson aux poireaux
- Riz doré
- Yaourt aromatisé
- Fruit de saison

### jeudi 25

- Carottes râpées
- Haut de cuisse de poulet tandoori
- Petits pois aux oignons
- Fromage
- Barre bretonne

### vendredi 26

- Salade aux croûtons, vinaigrette balsamique
- Steak haché
- Potatoes, crème ciboulette
- Fromage
- Fruit de saison

## Menus du 29 avril au 3 mai 2024

### lundi 29

- Radis beurre
- Poisson pané, sauce tartare
- Riz pilaf
- Fromage
- Fruit de saison

### mardi 30

**PIC NIC**

### mercredi 1



### jeudi 2

- Betteraves à l'échalote
- Tarte aux fromages
- Salade verte
- Petit suisse
- Fruit de saison

### vendredi 3

- Taboulé à l'orientale
- Boulettes d'agneau sauce massalé
- Carottes persillées
- Fromage
- Yaourt à la vanille

\* Pâte à pizza, crème fraîche, pommes de terre, reblochon, oignons, origan.

### 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.