



VERSION VALIDÉE - DISPONIBLE

RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Sulniac



Menus du 22 au 26 avril 2024

lundi 22	mardi 23	mercredi 24	jeudi 25	vendredi 26
<ul style="list-style-type: none"> Concombres crème à l'aneth Penne rigate Bolognaise de lentilles Emmental râpé Glace 	<u>PIC NIC</u>	<ul style="list-style-type: none"> Saucisson à l'ail, cornichon Blanquette de poisson aux poireaux Riz doré Yaourt aromatisé Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées Haut de cuisse de poulet tandoori Petits pois aux oignons Fromage Barre bretonne 	<ul style="list-style-type: none"> Salade aux croûtons, vinaigrette balsamique Steak haché Potatoes, crème ciboulette Fromage Fruit de saison

Menus du 29 avril au 3 mai 2024

lundi 29	mardi 30	mercredi 1	jeudi 2	vendredi 3
<ul style="list-style-type: none"> Radis beurre Poisson pané, sauce tartare Riz pilaf Fromage Fruit de saison 	<u>PIC NIC</u>		<ul style="list-style-type: none"> Betteraves à l'échalote Tarte aux fromages Salade verte Petit suisse Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> 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.