



RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Sulniac



Menus du 5 au 9 juillet 2021

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
		<ul style="list-style-type: none"> Melon Tarte méditerranéenne Salade verte Fromage Mousse au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Taboulé aux raisins (semoule bio) Poulet rôti Courgettes sautées Fromage Compote de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> Radis beurre Filet de poisson frais crème ciboulette Pommes vapeur Fromage Fruit de saison

Menus du 12 au 16 juillet 2021

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Concombres bio à la crème Parmentier de lentilles vertes bio Salade Petit suisse aromatisé Fruit de saison 	<p style="text-align: center;">PIQUE-NIQUE</p>		<ul style="list-style-type: none"> Tartine au fromage de chèvre tomate et origan Poisson pané Ratatouille Yaourt fermier sucré Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade papillon* Bœuf massalé Carottes Vichy Fromage Clafoutis aux abricots

* Pain de mie, tomate, mozzarella, parmesan, huile d'olive, basilic.

* Farfalles, tomates bio, poivron, maïs, basilic, 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.



RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Sulniac



Menus du 19 au 23 juillet 2021

lundi

- Pastèque
- Poulet basquaise
- Boulgour bio et légumes basquaise
- Fromage
- Glace

mardi

- Carottes râpées
- Pizza aux 3 fromages (emmental bio)
- Salade verte
- Petit suisse
- Fruit de saison

mercredi

- Betteraves bio ciboulette
- Rôti de porc sauce Agenaise
- Lentilles cuisinées
- Fromage
- Cocktail de fruits au sirop

jeudi

- Mousse de foie cornichon
- Filet de poisson frais à la provençale
- Semoule
- Fromage
- Fruit de saison

vendredi

- Salade mexicaine*
- Fajitas
- au bœuf
- Salade verte
- Mousse noix de coco

* Tomates bio, avocat, maïs, poivrons, vinaigrette.

Menus du 26 au 30 juillet 2021

lundi

- Salade de chou chinois
- Lasagnes aux légumes*
- Salade verte
- Fromage
- Fruit de saison

mardi

- Melon
- Steak haché
- Potatoes sauce crème ciboulette
- Fromage
- Compote de pommes

mercredi

- Feuilleté au fromage
- Sauté de dinde aux champignons
- Petits pois carottes
- Yaourt fermier aromatisé
- Fruit de saison

jeudi

PIQUE-NIQUE

vendredi

- Concombres vinaigrette
- Boulettes d'agneau sauce Tandoori
- Duo de haricots (haricots verts bio)
- Fromage
- Gâteau d'anniversaire

* tomates, courgettes et oignons bio

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Viande, poisson, oeuf
- Céréales, légumes secs
- Produit laitier
- Produit sucré
- 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 16 au 20 août 2021

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ● Macédoine de légumes ● Pizza aux 3 fromages (emmental bio) ● Salade verte ● Fromage ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade fraîcheur* ● Tomate farçie ● Blé bio au bouillon de tomates ● Fromage ● Yaourt fermier sucré 	<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves bio à l'échalote ● Gratin de coquillettes et courgettes ● au saumon ● Fromage ● Flan nappé au caramel 	<ul style="list-style-type: none"> ● Carottes râpées vinaigrette ● Jambon blanc ● Purée de patate douce ● Fromage ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Concombres bio à la crème ● Pilons de poulet marinés ● Haricots blancs à la tomate ● Fromage ● Compote de fruits

* Pastèque et melon

Menus du 23 au 27 août 2021

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ● Tomates bio au basilic ● Couscous aux légumes d'été et pois chiches ● Fromage ● Glace 	<ul style="list-style-type: none"> ● Feuilleté au fromage ● Rôti de porc à la dijonnaise ● Petits pois ● Petit suisse aromatisé ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Pastèque ● Boulettes de bœuf au coulis de tomates ● Frites ● Fromage ● Fromage blanc fermier 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de lentilles* ● Émincé de dinde au curry ● Poêlée de carottes ● Fromage ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Radis beurre ● Brandade de poisson frais ● Salade verte ● Fromage ● Gâteau d'anniversaire

* Lentilles vertes bio, épaule, échalotes, ciboulette, 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 **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 30 août au 3 septembre 2021

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Concombres vinaigrette Rougail saucisse Riz créole Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Taboulé à l'orientale (semoule bio) Moussaka Salade verte Fromage Liégeois au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Céleri bio rémoulade Omelette Coquillettes bio au beurre Fromage Fruit de saison 		

Menus du 6 au 10 septembre 2021

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi

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.