



RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Sulniac

Bonne Année

2023 !

 Nos menus intègrent 60% de produits de qualité supérieure (Bio, Label rouge, AOP, HVE, Bleu Blanc Cœur, pêche durable, produit fermier, etc.) dont 40% de bio minimum.



Menus du 2 au 6 janvier 2023

lundi 2	mardi 3	mercredi 4	jeudi 5	vendredi 6
<ul style="list-style-type: none"> Friand au fromage Poisson pané Haricots verts Fromage Pommes 	<ul style="list-style-type: none"> Betteraves à l'échalote Boulettes de bœuf au coulis de tomate Semoule Vache qui rit Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Soupe de tomates, vermicelle Filet de poisson sauce échalote Carottes Vichy Fromage Compote de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> Céleri rémoulade Parmentier de lentilles vertes Salade Edam Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Velouté de pois cassés au fromage frais Blanquette de volaille Riz pilaf Petit suisse Galette des rois 

Menus du 9 au 13 janvier 2023

lundi 9	mardi 10	mercredi 11	jeudi 12	vendredi 13
<ul style="list-style-type: none"> Salade aux dés de mimolette, croûtons et noix Omelette Pommes de terre rissolées Yaourt fermier aromatisé Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Velouté de potimarron Lasagnes au thon Salade verte Brie Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Chou fleur vinaigrette Haut de cuisse de poulet rôti Purée crécy Fromage blanc Madeleine 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de chou chinois* Bœuf Bourguignon au panais Blé doré Chanteneige Flan au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Salade multicolore* Rôti de porc, jus au thym Haricots verts à la forestière Emmental Compote de pommes

* Chou chinois, lardons, vinaigrette.

* Tortis multicolores, maïs, olives noires émincées, 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 16 au 20 janvier 2023

lundi 16	mardi 17	mercredi 18	jeudi 19	vendredi 20
<ul style="list-style-type: none"> ● Bouillon de poule vermicelle ● Sauté de porc à la dijonnaise ● Petits pois ● Crème anglaise ● Barre bretonne 	<ul style="list-style-type: none"> ● Feuilleté au fromage ● Dahl de lentilles corail aux patates douces ● Riz ● Yaourt fermier sucré ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves aux pommes ● Pizza Texane ● Salade verte ● Fromage ● Liégeois au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> ● Taboulé aux fruits secs ● Filet de dinde sauce chorizo ● Gratin de choux fleurs ● Montboissé ● Abricots au sirop 	<ul style="list-style-type: none"> ● Cervelas, cornichon ● Brandade du pêcheur ● Salade, vinaigrette balsamique ● Carré président ● Fruit de saison

Menus du 23 au 27 janvier 2023

lundi 23	mardi 24	mercredi 25	jeudi 26	vendredi 27
<ul style="list-style-type: none"> ● Velouté de légumes ● Torsades au saumon ● Et fondue de poireaux ● Panna cotta ● Au coulis de fruits rouges 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade sombrero* ● Paupiette de veau sauce champignons ● Haricots beurre ● Saint Nectaire ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade d'agrumes ● Boulettes d'agneau ● Flageolets cuisinés ● Fromage ● Yaourt aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de pommes de terre ● Quiche aux légumes* ● Salade verte ● Pont l'Évêque ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Duo de râpés* ● Bœuf au paprika ● Boulgour ● Chantailou ail et fines herbes ● Gâteau d'anniversaire 

* Haricots rouges, maïs, carottes, poivrons verts, vinaigrette.

* Carottes, brocolis, potimarron

* Carottes, radis noir, 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 30 janvier au 3 février 2023

lundi 30

- Salade de lentilles blondes
- Croziflette*
- Salade verte
- Petit suisse sucré
- Fruit de saison

* Crozets au sarrasin, oignons, crème fraîche, reblochon.

mardi 31

- Potage de légumes
- Cassoulet
- du chef
- Cantal
- Yaourt fermier aromatisé

mercredi 1

- Friand fromage
- Rôti de veau
- Petits pois au bouillon
- Yaourt à la vanille
- Fruit de saison

jeudi 2

- Salade Marco Polo*
- Émincé de dinde à l'estragon
- Julienne de légumes**
- Mimolette
- Crêpe sucrée



* Coquillettes, surimi, poivron rouge, crème
** Carottes oranges, carottes jaunes, céleri rave, ail.

vendredi 3

- Pâté de foie, cornichon
- Curry de poisson frais au lait de coco
- Riz créole et brocolis
- Camembert
- Fruit de saison

Menus du 6 au 10 février 2023

lundi 6

- Carottes râpées vinaigrette
- Fish'n
- Chips*
- Vache picon
- Fruit de saison

* Poisson meunière et frites.

mardi 7

- Salade de mâche aux betteraves
- Penne rigate semi-complètes
- Sauce Napolitaine
- Gouda
- Donuts

mercredi 8

- Macédoine de légumes
- Colombo de porc
- Blé aux haricots rouges
- Fromage
- Compote pommes bananes

jeudi 9

- Velouté Dubarry
- Bœuf Stroganoff
- Duo de haricots
- Tome Catalane
- Crème dessert à la vanille

vendredi 10

- Salade aux dés d'emmental et croûtons
- Choucroute
- Alsacienne
- Fromage blanc
- Aux myrtilles



La Région Grand Est

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.