



# RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Sulniac



## Menus du 8 au 12 juillet 2024

### lundi 8

- Tomates au basilic
- Paëlla
- de fruits de mer
- Fromage
- Compote de pommes

### mardi 9

- Blé à la méridionale\*
- Moussaka
- Au bœuf
- Fromage
- Pâtisserie

### mercredi 10

- Crudités à croquer
- Sandwich
- Chips
- Yaourt à boire
- Fruit de saison



### jeudi 11

- Carottes râpées, vinaigrette balsamique
- Rôti de porc, jus au thym
- Haricots blancs à la tomate
- Fromage
- Crème dessert à la vanille

### vendredi 12

- Melon
- Sauté de dinde à la forestière
- Frites
- Tomme grise
- Tarte normande

\* Blé, tomates, poivrons, vinaigrette balsamique.

## Menus du 15 au 19 juillet 2024

### lundi 15

- Salade de chou chinois
- Cari de courgettes aux 2 lentilles
- Riz pilaf
- Fromage
- Fruit de saison

### mardi 16

- Pâté de foie, cornichon
- Brandade de poisson
- Salade verte
- Fromage
- Fruit de saison

### mercredi 17

- Crudités à croquer
- Sandwich
- Chips
- Yaourt à boire
- Fruit de saison



### jeudi 18

- Salade de radis roses
- Poulet basquaise
- Semoule et légumes basquaise
- Fromage
- Glace

### vendredi 19

- Salade bresilienne °
- Fajitas à la volaille
- Salade verte
- Fromage blanc au coulis de passion
- Et ananas

\* Riz, haricot rouge, maïs, poivrons

### 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.



# RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Sulniac



## Menus du 22 au 26 juillet 2024

### lundi 22

- Carottes râpées vinaigrette
- Omelette sauce ketchup
- Potatoes
- Fromage
- Fruit de saison

### mardi 23

- Salade de riz\*
- Poisson meunière au citron frais
- Julienne de légumes
- Fromage
- Pâtisserie

### mercredi 24

- Crudités à croquer
- Sandwich
- Chips
- Yaourt à boire
- Fruit de saison



### jeudi 25

- Betteraves ciboulette
- Croque monsieur
- Salade verte
- Fromage blanc
- Aux morceaux d'ananas frais

### vendredi 26

- Salade de tomates aux œufs
- Filet de dinde rôti
- Macaronis et ratatouille
- Petit suisse sucré
- Salade de fruits



\* Riz, tomates, échalotes, ciboulette, vinaigrette.



Menu du sportif!

## Menus du 29 juillet au 2 août 2024

### lundi 29

- Salade Papillon\*
- Sauté de porc au chorizo
- Haricots beurre
- Fromage
- Fruit de saison

### mardi 30

- Pastèque
- Steak haché
- Poêlée de légumes au beurre persillé
- Yaourt aromatisé
- Pâtisserie

### mercredi 31

- Concombres au fromage blanc
- Ty Pavégétal estival
- Salade, vinaigrette balsamique
- Fromage
- Compote de fruits

### jeudi 1

- Crudités à croquer
- Sandwich
- Chips
- Yaourt à boire
- Fruit de saison



### vendredi 2

- Radis beurre
- Pilons de poulet marinade Tandoori
- Riz et carottes glacées
- Fromage
- Glace

\* Pâtes papillon, tomates, poivrons, 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** : 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.



# RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Sulniac



## Menus du 5 au 9 août 2024

lundi 5	mardi 6	mercredi 7	jeudi 8	vendredi 9

## Menus du 12 au 16 août 2024

lundi 12	mardi 13	mercredi 14	jeudi 15	vendredi 16

### 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.



# RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Sulniac

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 19 au 23 août 2024

### lundi 19

- Saucisson à l'ail, cornichon
- Thon à la catalane\*
- Riz de Camargue
- Fromage
- Glace

### mardi 20

- Carottes râpées
- Fajitas à la volaille
- Salade verte
- Fromage
- Fruit de saison

### mercredi 21

- Melon
- Jambon blanc
- Salade de pommes de terre
- Fromage
- Flan nappé au caramel

### jeudi 22

- Crudités à croquer
- Sandwich
- Chips
- Yaourt à boire
- Fruit de saison

### vendredi 23

- Salade Marco Polo\*
- Paupiette de veau sauce charcutière
- Poêlée de légumes d'été
- Fromage
- Compote pommes bananes

\* Thon, tomates, oignons, cornichons, épices.

\* Pâtes, surimi, tomate, poivron rouge, crème fraîche.

## Menus du 26 au 30 août 2024

### lundi 26

- Pastèque
- Haut de cuisse de poulet rôti
- Pommes rissolées
- Fromage
- Crème dessert au chocolat

### mardi 27

- Crudités à croquer
- Sandwich
- Chips
- Yaourt à boire
- Fruit de saison

### mercredi 28

- Feuilleté au fromage
- Couscous boulettes de bœuf
- Légumes couscous aux pois chiches
- Petit suisse sucré
- Fruit de saison

### jeudi 29

- Tomates à l'échalote
- Poisson pané
- Épinards crème curry et boulgour
- Fromage
- Fruit de saison

### vendredi 30

- Concombres, crème ciboulette
- Macaronis gratinés
- À la purée d'aubergines
- Fromage
- Pâtisserie

### 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.