RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Sulniac

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

Menus du 11 au 15 mars 2024

lundi 11	mardi 12	mercredi 13	jeudi 14	vendredi 15
Betteraves au maïs	Œuf dur mayonnaise	Salade, vinaigrette balsamique à l'échalote	Velouté de légumes au fromage frais	Pâté de campagne, cornichon
Boulettes d'agneau au coulis de tomates	Parmentier de lentilles corail aux pt légumes*	Cassoulet	Farfalles	Blanquette du pêcheur aux carottes et poireaux
Semoule	Salade mélangée	du chef	Au curry de volaille	Riz pilaf
Tome grise	Emmental	Fromage	Brie	Cantal
Fruit de saison	Yaourt fermier aromatisé	Compote de fruits	Fruit de saison	Fromage blanc au coulis de fruits

* Carottes, céleri branche, endives, oignons.

Du sarrasin à la ruche!

Menus du 18 au 22 mars 2024

lundi 18	mardi 19	mercredi 20	jeudi 21	vendredi 22
Salade aux dés d'emmental et croûtons	Bouillon de boeuf vermicelle	Potage de légumes aux croûtons	**Céleri rémoulade**	Salade Coleslaw* (carottes, chou blanc, crème fraîche, vinaigrette)
Râgout de porc sauce coriandre	Poisson meunière au citron frais	Steak haché	**Filet de dinde au miel et curcuma**	Tarte fromage
Pommes rissolées	Julienne de légumes*	Purée de chou fleur	**Petits pois aux oignons**	Salade verte
Yaourt fermier sucré	Gouda	Fromage	**Petit suisse aux fruits**	Bûche laitière
Fruit de saison	Crème dessert à la vanille	Fruit de saison	**Pain d'epices au miel**	Fruit de saison

* Carottes oranges, fenouil, carottes jaunes, ail, huile d'olives, crème.

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 Coeur, pêche durable, produit fermier, etc.) dont **40% de bio minimum**.

Menus du 25 au 29 mars 2024

lundi 25

- Salade de betteraves et échalotes
- Penne rigate
- Sauce cheddar
- Petit suisse
- Compote de pommes aux amandes

mardi 26

- Soupe de tomates, vermicelle*
- Bœuf au paprika
- Carottes vichy
- Saint Paulin
- Yaourt fermier sucré

* Bouillon de légumes, concassé de tomates, oignons, ail, vermicelles.

mercredi 27

- Radis beurre
- Omelette
- Potatoes
- Fromage
- Fruit de saison

jeudi 28

- Salade de pâtes au maïs et surimi
- Poulet rôti
- Poêlée de haricots verts forestière, jus de poulet
- Coulommiers
- Fruit de saison

vendredi 29

- Duo de râpé*
- Retour de pêche sauce safrannée
- Fondue de poireaux et blé tendre
- Tome noire
- **Patisserie**

* Carottes, céleri rave, vinaigrette.

Menus du 1 au 5 avril 2024

lundi 1

mardi 2

- Salade de carottes au radis blanc
- Fajitas façon chili sin carne
- Salade verte
- Saint Nectaire
- Crème pâtissière aux éclats de m&m's

mercredi 3

- Betteraves ciboulette
- Poisson pané
- Épinards crème curry et boulgour
- Fromage
- Yaourt à la vanille

jeudi 4

- Potage crécy au cumin
- Paupiette de veau sauce champignons
- Frites
- Camembert
- Fruit de saison

vendredi 5

- Taboulé au concombre et raisins blonds
- Longe de porc rôtie, jus au thym
- Gratin de choux fleurs béchamel
- Bleuet des prairies
- Fruit de saison

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 Coeur, pêche durable, produit fermier, etc.) dont **40% de bio minimum**.

Menus du 8 au 12 avril 2024

lundi 8	mardi 9	mercredi 10	jeudi 11	vendredi 12
Toast de rillettes de sardines	Feuilleté au fromage	Salade verte aux œuf durs et croûtons	Concombres crème à l'aneth	Carottes râpées vinaigrette
Boulettes de bœuf	Sauté de dinde au chorizo	Lentilles corail à la provençale	Tarte au thon et tomate	Omelette
Semoule et légumes printaniers*	Petits pois	Riz pilaf	Salade verte	Torsades sauce ketchup
Munster	Petit suisse	Fromage	Mimolette	Edam
Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Ananas au sirop

* Carottes, blettes, oignon, ail, bouillon au ras-el-hanout, concentré de tomate.

Menus du 15 au 19 avril 2024

lundi 15	mardi 16	mercredi 17	jeudi 18	vendredi 19
Betteraves aux pommes	Salade sombrero*	Salade multicolore*	Radis beurre	Salade de chou chinois*
Gratin de pommes de terre aux 3 fromages*	Jambon grillé à la dijonnaise	Pilons de poulet marinés	Bœuf massalé	Filet de poisson frais, crème citronnée
Salade verte, vinaigrette au Xérès	Duo de haricots persillés	Julienne de légumes	Riz créole	Boulgour aux carottes, curry basilic
Smoothie	Emmental	Fromage	Fromage de chèvre	Crème anglaise
Banane fruits rouges	Liégeois au chocolat	Salade de fruits frais	Fruit de saison	**Barre bretonne**

* Mozzarella, cantal, cheddar.

* Carottes râpées, haricots rouges, vinaigrette à la tomate.

* Tortis aux légumes, maïs, ciboulette, vinaigrette.

* Chou chinois, lardons, vinaigrette au balsamique.

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.