



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 6 au 10 mai 2024

lundi 6

- Betteraves aux noix
- Riz pilaf
- Lentilles corail à la provençale
- Emmental
- Glace

mardi 7

- Feuilleté au fromage
- Jambon braisé
- Petits pois aux oignons
- Petit suisse
- Fruit de saison

mercredi 8

jeudi 9

vendredi 10



Menus du 13 au 17 mai 2024

lundi 13

- Macedoine de légumes
- Hachis parmentier
- de Bœuf
- Salade verte
- Fromage blanc aux éclats de spéculoos

mardi 14

- Radis beurre
- Quiche au fromage
- Salade verte
- Yaourt fermier aromatisé
- Fruit de saison

mercredi 15

- Salade du chef
- Sauté de dinde sauce suprême
- Julienne de légumes
- Crème pâtissière
- Aux fraises

jeudi 16

- Concombres, vinaigrette balsamique
- Bœuf à la provençale
- Gratin de pommes de terre
- Camembert
- Liégeois au chocolat

vendredi 17

- Crème de foie, cornichon
- Poisson du jour sauce crème ciboulette
- Torsades
- Saint Nectaire
- Fruit de saison

*Riz, haricots rouges, maïs, poivrons, échalote, vinaigrette au ketchup.

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 20 au 24 mai 2024

lundi 20

JOUR FÉRIÉ



mardi 21

- Taboulé à la menthe 
- Boulettes d'agneau sauce massalé 
- Petits pois carottes 
- Cantal 
- Fruit de saison 

mercredi 22

- Saucisson sec 
- Paëlla 
- De fruits de mer 
- Fromage 
- Glace 

jeudi 23

- Salade chinoise* 
- Blésotto 
- de volaille à l'estragon 
- Edam 
- Compote pomme banane 

vendredi 24

- Betteraves à l'échalote 
- Tarte chevre basilic 
- Salade verte 
- Yaourt fermier sucré 
- Fruit de saison 

*Chou chinois, épaule, vinaigrette au Xéres.

Menus du 27 au 31 mai 2024

lundi 27

- Radis beurre 
- Macaronis gratinés 
- À la purée d'aubergines 
- Brie 
- Île flottante 

mardi 28

- Salade aux croûtons et noix 
- Rougail saucisse 
- Riz créole 
- Mimolette 
- Fruit de saison 

mercredi 29

- Carottes râpées 
- Tortillas de patatas au chorizo 
- Salade verte 
- Fromage 
- Ananas au sirop 

jeudi 30

- Pommes de terre à l'échalote et ciboulette 
- Bœuf aux olives 
- Poêlée de courgettes aux herbes de provence 
- Gouda 
- Fruit de saison 

vendredi 31

- Concombres crème à l'aneth 
- Retour de pêche sauce ratatouille 
- Semoule 
- Munster 
- 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.



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 3 au 7 juin 2024

lundi 3

- Salade de tomates au basilic
- Poisson meunière sauce tartare
- Potatoes
- Fromage de chèvre
- Fruit de saison

mardi 4

- Pastèque
- Ty Pavé végétal estival*
- Salade, vinaigrette balsamique
- Saint Paulin
- Tarte pomme normande

*Servi avec un coulis de tomate.

mercredi 5

- Salade papillon*
- Sauté de dinde aux champignons
- Petits pois cuisinés
- Fromage
- Yaourt fermier aromatisé

* Farfalles, tomates, poivrons, maïs, vinaigrette.

jeudi 6

- Salade de mâche
- Hachis parmentier
- De bœuf
- Smoothie
- Aux fraises

vendredi 7

- Toast de rillettes de sardines
- Rôti de porc, jus au thym
- Haricots blancs sauce tomate
- Tomme blanche
- Fruit de saison

Menus du 10 au 14 juin 2024

lundi 10

- Taboulé fraîcheur
- Sauté de porc sauce charcutière
- Poêlée de haricots verts aux poivrons
- St Nectaire
- Fruit de saison

mardi 11

- Concombres vinaigrette
- Poulet rôti
- Fondue d'aubergines et boulgour
- Emmental
- Glace

mercredi 12

- Salade de pommes de terre aux œufs
- Rougail
- Saucisse
- Fromage
- Fruit de saison

jeudi 13

- Melon
- Penne Rigate
- Bolognaise de Kasha aux courgettes
- Tomme grise
- Fromage blanc au miel



Du sarrasin à la ruche!

vendredi 14

- Pâté de campagne, cornichon
- Curry de poisson frais au lait de coco
- Riz créole aux petits légumes*
- Coulommiers
- Fruit de saison

* Riz, dés de carottes, fenouil, oignons, ail.

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 : viandes entières de porc, de bœuf, 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 17 au 21 juin 2024

lundi 17

- Tomates à l'échalote
- Cari de courgettes aux 2 lentilles
- Risettis
- Saint Nectaire
- Fruit de saison

mardi 18

- Pastèque
- Tarte thon tomate
- Salade verte
- Bûche laitière
- Crème dessert à la vanille

mercredi 19

- Feuillete fromage
- Blanquette de veau aux champignons
- Carottes vichy
- Petit suisse aromatisé
- Fruit de saison

jeudi 20

- Salade de chou chinois au maïs
- Filet de dinde sauce colombo
- Duo de haricots
- Mimolette
- Pâtisserie du chef

vendredi 21

- Radis beurre
- Pomme de terre vapeur
- Au poisson frais
- Yaourt fermier sucré
- Fruit de saison

*Croque monsieur revisité

lundi 24

- Melon
- Thon à la catalane*
- Riz aux pois gourmands
- Edam
- Flan nappé au caramel

mardi 25

- Feuillete au fromage
- Bœuf bourguignon aux petits oignons et carottes
- Farfalles
- Petit suisse
- Fruit de saison

mercredi 26

- Assortiment de crudités
- Haut de cuisse de poulet basquaise
- Semoule
- Fromage
- Mousse au chocolat

jeudi 27

- Blé à la provençale*
- Galette saucisse
- Salade, vinaigrette au Xéres
- Cantal
- Fruit de saison

vendredi 28

- Concombres crème ciboulette
- Omelette sauce ketchup
- Frites
- Brie
- Fromage blanc à la confiture de fraise

* Thon, tomates, oignons, cornichons, épices.

* Blé, dés de tomates et de concombre, poivrons ciselés, 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



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 1 au 5 juillet 2024

lundi 1

- Betteraves ciboulette
- Poisson pané
- Courgettes au coulis de tomates et boulgour
- Tome noire
- Fruit de saison

mardi 2

- Cervelas, cornichon
- Fajitas de bœuf
- Salade verte
- Emmental
- Compote de pommes

mercredi 3

- Salade de radis roses
- Tomate farcie revisitée
- Riz pilaf
- Fromage
- Yaourt à la vanille

jeudi 4

- Concombres au fromage blanc
- Semoule aux pois chiches
- Légumes d'été bouillon
- Gouda
- Pâtisserie

vendredi 5

- Melon
- Sandwich jambon
- Chips
- Emmental
- Glace

Menus du 8 au 12 juillet 2024

Toute l'équipe d'Armonys Restauration vous souhaite de bonnes vacances!!!



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.