



# 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	mardi 23	mercredi 24	jeudi 25	vendredi 26
<ul style="list-style-type: none"> <li>Carottes râpées vinaigrette</li> <li>Omelette sauce ketchup</li> <li>Potatoes</li> <li>Fromage</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de riz*</li> <li>Poisson meunière au citron frais</li> <li>Julienne de légumes</li> <li>Fromage</li> <li>Pâtisserie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Crudités à croquer</li> <li>Sandwich</li> <li>Chips</li> <li>Yaourt à boire</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Betteraves ciboulette</li> <li>Croque monsieur</li> <li>Salade verte</li> <li>Fromage blanc</li> <li>Aux morceaux d'ananas frais</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de tomates aux œufs</li> <li>Filet de dinde rôti</li> <li>Macaronis et ratatouille</li> <li>Petit suisse sucré</li> <li>Salade de fruits</li> </ul>

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



## Menus du 29 juillet au 2 août 2024

lundi 29	mardi 30	mercredi 31	jeudi 1	vendredi 2
<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade Papillon*</li> <li>Sauté de porc au chorizo</li> <li>Haricots beurre</li> <li>Fromage</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pastèque</li> <li>Steak haché</li> <li>Poêlée de légumes au beurre persillé</li> <li>Yaourt aromatisé</li> <li>Pâtisserie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Concombres au fromage blanc</li> <li>Ty Pavé végétal estival</li> <li>Salade, vinaigrette balsamique</li> <li>Fromage</li> <li>Compote de fruits</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Crudités à croquer</li> <li>Sandwich</li> <li>Chips</li> <li>Yaourt à boire</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Radis beurre</li> <li>Pilons de poulet marinade Tandoori</li> <li>Riz et carottes glacées</li> <li>Fromage</li> <li>Glace</li> </ul>

\* 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 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 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 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.