Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT-SULPICE-ET-CAMEYRAC

La Chronique Culinaire

En Mai,

Sablé fraise & rhubarbe

(recettes des chefs API Aquitaine !)

Les plats servis sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances alimentaires (gluten, sulfites, soja, poisson, crustacés, lupin, arachide, lait, oeuf , céleri, sésame, moutarde, mollusques, fruit sà coque) .
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

Le dicton de la semaine : Avril pleut pour les hommes, Mai pleut pour les bêtes

Repas Barbecue

	lundi 29 avril	mardi 30 avril	mercredi 01 mai	jeudi 02 mai	vendredi 03 mai
Fêtons les	Catherine	Robert	Fête du Travail	Boris	Jacques
	TOMATE VINAIGRETTE	RILLETTES DE THON ET TOAST	FERIE	CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE (DIPS POUR MAT ET RONDELLES POUR PRIM)	SAMOSSAS AU BŒUF
	CÔTE DE PORC GRILLEE	SAUTE DE BŒUF AUX OLIVES		FILET DE COLIN AUX AGRUMES	DUO CHIPOLATAS ET MERGUEZ MAT : CHIPOLATAS
	COQUILLETTES	PUREE DE CAROTTES BIO		RATATOUILLE MAISON ET RIZ BIO	POMMES DE TERRE AU FOUR, CREME DE CIBOULETTE
	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE		ASSORTIMENT DE FROMAGES	PETIT SUISSE
	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS ET BISCUIT		MOUSSE AU CHOCOLAT	DUO MELON PASTEQUE
GOUTERS :	FROMAGE BLANC SUCRE BISCUIT 0	YAOURT BISCUIT 0		CREME AU CHOCOLAT BISCUIT 0	PAIN* ET FROMAGE

Menus validés en commission le 28 mars.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT-SULPICE-ET-CAMEYRAC

La Chronique Culinaire

En Mai,

Sablé fraise & rhubarbe

(recettes des chefs API Aquitaine !)

Les plats servis sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances alimentaires (gluten, sulfites, soja, poisson, crustacés, lupin, arachide, lait, oeuf , céleri, sésame, moutarde, mollusques, fruit sà coque) .
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

Le dicton de la semaine : Rosée de Mai fait tout beau ou tout laid

	lundi 06 mai	mardi 07 mai	mercredi 08 mai	jeudi 09 mai	vendredi 10 mai
Fêtons les	Prudence	Gisèle	Victoire 1945	Pacôme	Solange
	SALADE DE TOMATES NICOISE	RADIS ROSES ET BEURRE	FERIE	DIPS DE LEGUMES, FROMAGE BLANC CIBOULETTE	PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS
	OMELETTE (AUX ŒUFS BIO) AUX POMMES DE TERRE ET FROMAGE	RÔTI DE BŒUF AU JUS		NUGGET'S DE VOLAILLE	FILET DE POISSON
	SALADE VERTE	PATES		POMMES DE TERRE ET COURGETTES BIO SAUTEES	RIZ A LA TOMATE
	FROMAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES		FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
	CREME CHOCOLAT MAT : YAOURT AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO		SABLE RHUBARBE ET FRAISES	FRUIT DE SAISON
GOUTERS :	FRUIT DE SAISON BISCUIT	BAGUETTE CHOCOLAT* PETIT SUISSE AUX FRUITS		LAITAGE BIO* GATEAU BIO*	CREME AU CARAMEL BRIOCHE

Menus validés en commission le 28 mars.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT-SULPICE-ET-CAMEYRAC

La Chronique Culinaire

En Mai,

Sablé fraise & rhubarbe

(recettes des chefs API Aquitaine !)

Les plats servis sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances alimentaires (gluten, sulfites, soja, poisson, crustacés, lupin, arachide, lait, oeuf , céleri, sésame, moutarde, mollusques, fruit sà coque) .
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

Le dicton de la semaine : Chaleur de Mai verdit la haie

	lundi 13 mai	mardi 14 mai	mercredi 15 mai	jeudi 16 mai	vendredi 17 mai
Fêtons les	Rolande	Matthias	Denise	Honoré	Pascal
	TABOULE	ŒUF DUR MAYONNAISE	SALADE DE PÂTES AU SURIMI	CELERI REMOULADE	CONCOMBRE AU FROMAGE BLANC (DIPS POUR MAT ET RONDELLES POUR PRIM)
	CORDON BLEU	LASAGNES A LA BOLOGNAISE	SAUTE DE VEAU	AIGUILLETTES DE COLIN AU CITRON VERT	SAUTE DE PORC
	PETITS POIS AU JUS	**SALADE VERTE BIO**	HARICOTS VERTS	**RIZ BIO PILAF ET TOMATE PROVENCALE**	GRATIN DE CHOU FLEUR ET POMMES DE TERRE
	FROMAGE	PETIT SUISSE	FROMAGE OU LAITAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES	FROMAGE OU LAITAGE
	FRUIT DE SAISON	COMPOTE POMMES FRAISES	**FRUIT DE SAISON BIO**	YAOURT AUX FRUITS	GLACE
GOUTERS :	**COMPOTE DE POMMES BARRE BRETONNE** 0	**BISCUIT YAOURT AUX FRUITS** 0	**LAIT CHOCOLATINE** 0	**PAIN* ET CONFITURE** 0	**BRIOCHE PETIT SUISSE** 0

Menus validés en commission le 28 mars.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT-SULPICE-ET-CAMEYRAC

La Chronique Culinaire

En Mai,

Sablé fraise & rhubarbe

(recettes des chefs API Aquitaine !)

Les plats servis sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances alimentaires (gluten, sulfites, soja, poisson, crustacés, lupin, arachide, lait, oeuf , céleri, sésame, moutarde, mollusques, fruit sà coque) .
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

Le dicton de la semaine : Qui a le temps et attend le temps perd son temps

	lundi 20 mai	mardi 21 mai	mercredi 22 mai	jeudi 23 mai	vendredi 24 mai
Fêtons les	Bernardin	Constantin	Emile	Didier	Donatien
	PASTEQUE	CREPE AU FROMAGE	**CONCOMBRE BIO CIBOULETTE**	**TOMATES BIO EN SALADE**	SALADE DE HARICOTS VERTS
	NORMANDIN DE VEAU SAUCE CREME	BOULETTES DE BŒUF AU JUS	FRICASSEE DE PORC TOMATE ET OLIVES	ESCALOPE DE VOLAILLE GRILLEE	BRANDADE DE POISSON
	FRITES (MAT : POMMES SAUTÉES)	DUO DE CAROTTES ET COURGETTES	SEMOULE SAFRANNEE	PETITS POIS AU JUS	**SALADE VERTE BIO**
	FROMAGE	FROMAGE OU LAITAGE	ASSORTIMENTS DE FROMAGES	PETIT SUISSE	FROMAGE OU LAITAGE
	LIEGEOIS AU CHOCOLAT	BANANE	ABRICOTS AU SIROP	**BISCUIT ROULE CONFITURE DE FRAISES**	FRUIT DE SAISON
				Fêtons les Anniversaires !	
GOUTERS :	**FRUIT DE SAISON BISCUIT**	**BISCUIT LIEGEOIS AU CHOCOLAT**	**FROMAGE BLANC SUCRE PETIT BEURRE**	**LAITAGE BIO* GATEAU BIO***	**PAIN* ET GOUDA**

Menus validés en commission le 28 mars.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT-SULPICE-ET-CAMEYRAC

La Chronique Culinaire

En Mai,

Sablé fraise & rhubarbe

(recettes des chefs API Aquitaine !)

Les plats servis sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances alimentaires (gluten, sulfites, soja, poisson, crustacés, lupin, arachide, lait, oeuf , céleri, sésame, moutarde, mollusques, fruit sà coque) .
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

Le dicton de la semaine : En juin, trop de pluie et le jardinier s'ennuie.

	lundi 27 mai	mardi 28 mai	mercredi 29 mai	jeudi 30 mai	vendredi 31 mai
Fêtons les	*Augustin*	*Germain*	*Ursule*	**Ascension**	*Lise*
	SALADE DE BLE GOURMANDE	MELON	DIPS DE LEGUMES, FROMAGE BLANC CIBOULETTE	**FERIE**	**PONT**
	VENTRECHE GRILLEE	**SPAGHETTI BIO**	CHIPOLATAS GRILLEES		
	RATATOUILLE FRAICHE	**A LA BOLOGNAISE (VIANDE DE BŒUF BIO ET SAUCE TOMATE BIO)**	HARICOTS BEURRE PERSILLES		
	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE	PETIT SUISSE		
	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS	GATEAU AUX POMMES		
GOUTERS :	**MOUSSE CHOCOLAT MADELEINE**	**BISCUIT YAOURT NATURE SUCRE**	**BAGUETTE CHOCOLAT* JUS DE FRUIT**		

Menus validés en commission le 28 mars.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT-SULPICE-ET-CAMEYRAC

La Chronique Culinaire

En Juin,

Chili sin Carne

Les plats servis sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances alimentaires (gluten, sulfites, soja, poisson, crustacés, lupin, arachide, lait, oeuf , céleri, sésame, moutarde, mollusques, fruit sà coque) .
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

Les Rencontres Durables

Semaine du développement durable : plus c'est près, plus c'est frais !

PRODUIT LOCAL api

	lundi 03 juin	mardi 04 juin	mercredi 05 juin	jeudi 06 juin	vendredi 07 juin
Fêtons les	Kévin	Clotilde	Boniface	Claude	Gilbert
	SALADE DE MÂCHE AU MAIS ET TOMATES	ROSETTE ET BEURRE	CAROTTES RAPEES	GASPACHO	SALADE DE CONCOMBRE ET FETA
	STEAK HACHE GRILLE	EMINCE DE DINDE AUX OLIVES	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE	RÔTI DE PORC AU JUS	MAREE DU JOUR
	FRITES (MAT : POMMES SAUTÉES)	RATATOUILLE MAISON	**SEMOULE BIO**	HARICOTS VERTS	RIZ PILAF ET TOMATE PROVENCALE (MAT : SANS AIL)
	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE	ASSORTIMENTS DE FROMAGES	FROMAGE BLANC SUCRE	FROMAGE OU LAITAGE
	COMPOTE DE FRUITS BIO	RIZ AU CHOCOLAT	PASTEQUE	**TARTE AUX FRAISES MAISON**	**FRUIT DE SAISON BIO**
				Fêtons les Anniversaires !	
GOUTERS :	LAIT CEREALES 0	PAIN* ET CHOCOLAT 0	BISCUIT PETIT SUISSE AUX FRUITS 0	FRUIT DE SAISON YAOURT 0	BARRE BRETONNE JUS DE FRUITS 0

Menus validés en commission le 28 mars.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT-SULPICE-ET-CAMEYRAC

La Chronique Culinaire

En Juin,

Chili sin Carne

Les plats servis sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances alimentaires (gluten, sulfites, soja, poisson, crustacés, lupin, arachide, lait, oeuf , céleri, sésame, moutarde, mollusques, fruit sà coque) .
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

Le dicton de la semaine : Soleil de Juin luit de grand matin

Lundi de Pentecôte

	lundi 10 juin	mardi 11 juin	mercredi 12 juin	jeudi 13 juin	vendredi 14 juin
Fêtons les	Landry	Barnabé	Guy	Antoine	Elisée
	FERIE	ROULE DE SURIMI MAYONNAISE	PASTEQUE	PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS	TOMATE EN SALADE
		ROTI DE BŒUF FROID (FRAIS VBF)	JAMBON BLANC	FILET DE POISSON MEUNIERE	ROUGAIL DE SAUCISSES
		GRATIN DE COURGETTES BECHAMEL	**COQUILLETTES BIO**	**PUREE DE CAROTTES BIO**	**RIZ BIO CREOLE**
		FROMAGE OU LAITAGE	ASSORTIMENTS DE FROMAGES	FROMAGE OU LAITAGE	PETIT SUISSE
		COMPOTE DE FRUITS ET BISCUIT	CREME BRULEE	DESSERT SURPRISE	DUO DE MELONS VERT ET JAUNE
GOUTERS :		**YAOURT BISCUIT**	**COMPOTE DE POMMES MADELEINE**	**CREME AU CHOCOLAT BISCUIT**	**PAIN+ ET FROMAGE**

Menus validés en commission le 28 mars.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT-SULPICE-ET-CAMEYRAC

La Chronique Culinaire

En Juin,

Chili sin Carne

Les plats servis sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances alimentaires (gluten, sulfites, soja, poisson, crustacés, lupin, arachide, lait, oeuf , céleri, sésame, moutarde, mollusques, fruit sà coque) .
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

Le dicton de la semaine : Quand l'abricotier est en fleur, jour et nuit ont même longueur

Menu proposé par les enfants de maternelle

C'est l'été

	lundi 17 juin	mardi 18 juin	mercredi 19 juin	jeudi 20 juin	vendredi 21 juin
Fêtons les	Hervé	Léonce	Romuald	Silvère	Louis
	DIPS DE LEGUMES, FROMAGE BLANC CIBOULETTE		MACEDOINE MAYONNAISE	MELON	**SALSA ATTITUDE (POMELOS COCKTAIL CREVETTES)**
	SALADE DE POMMES DE TERRE AUX ŒUFS DURS BIO ET THON		JAMBON BLANC	FILET DE POISSON PANE	**DISCO VERY (BROCHETTE DE BOULETTES DE BŒUF)**
	SALADE VERTE		**PATES BIO AU BEURRE**	RIZ A LA TOMATE	**LA FARANDOLE (LÉGUMES D'ÉTÉ GRILLÉS)**
	FROMAGE		FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	**ROCK FORT ! (FROMAGE À PÂTE PERSILLÉE)**
	FLAN PRALINE		**FRUIT DE SAISON BIO**	YAOURT AROMATISE	**ON THE ROCK'S (BROWNIES ET CRÈME ANGLAISE)**
GOUTERS :	**FRUIT DE SAISON BISCUIT** 0	**BAGUETTE CHOCOLAT* PETIT SUISSE AUX FRUITS** 0	**PATISSERIE FROMAGE BLANC SUCRE** 0	**LAITAGE BIO* GATEAU BIO*** 0	**CREME AU CARAMEL BRIOCHE** 0

Menus validés en commission le 28 mars.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT-SULPICE-ET-CAMEYRAC

La Chronique Culinaire

En Juin,

Chili sin Carne

Les plats servis sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances alimentaires (gluten, sulfites, soja, poisson, crustacés, lupin, arachide, lait, oeuf , céleri, sésame, moutarde, mollusques, fruit sà coque) .
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

Le dicton de la semaine : Le Mai orgueilleux, le Juin poussiéreux, la récolte luxuriante

	lundi 24 juin	mardi 25 juin	mercredi 26 juin	jeudi 27 juin	vendredi 28 juin
Fêtons les	*Jean-Baptiste*	*Prosper*	*Anthelme*	*Fernand*	*Irénée*
	PASTEQUE	**SALADE DE CONCOMBRE BIO (DIPS POUR MAT ET RONDELLES POUR PRIM)**	ŒUF AU THON	SALADE DE TOMATE MOZZARELLA ET BASILIC	SAUCISSON
	NUGGET'S DE VOLAILLE	**TORTIS BIO**	ROTI DE VEAU FROID	ROTI DE PORC AU JUS	POISSON A LA BORDELAISE
	DUO DE HARICOTS VERTS ET BEURRE PERSILLADE	A LA BOLOGNAISE	SALADE DE POMMES DE TERRE AUX LEGUMES	GRATIN DE COURGETTES BECHAMEL	**RIZ BIO CREOLE**
	FROMAGE	FROMAGE OU LAITAGE	ASSORTIMENTS DE FROMAGES	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE
	GLACE	FRUIT DE SAISON	SALADE DE FRUITS FRAIS	ILE FLOTTANTE	COMPOTE DE POMMES FRAMBOISES ET BISCUIT
GOUTERS :	**LAITAGE BARRE BRETONNE**	**BISCUIT YAOURT AUX FRUITS**	**LAIT CHOCOLATINE**	**PAIN* ET FRUIT DE SAISON BIO**	**BRIOCHE PETIT SUISSE**

Menus validés en commission le 28 mars.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT-SULPICE-ET-CAMEYRAC

La Chronique Culinaire

En Juin,

Chili sin Carne

Les plats servis sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances alimentaires (gluten, sulfites, soja, poisson, crustacés, lupin, arachide, lait, oeuf , céleri, sésame, moutarde, mollusques, fruit sà coque) .
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

Le dicton de la semaine : Juillet de tous les mois le plus long et le plus courtois

	lundi 01 juillet	mardi 02 juillet	mercredi 03 juillet	jeudi 04 juillet	vendredi 05 juillet
Fêtons les	*Thierry*	*Eugénie*	*Thomas*	*Elisabeth*	*Antoine*
	MELON	MUFFIN AU FROMAGE	CONCOMBRE SAUCE BLANCHE (DIPS POUR MAT ET RONDELLES POUR PRIM)	PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS	**TRANCHE DE PASTEQUE**
	NORMANDIN DE VEAU SAUCE TOMATE	POULET FROID	ROTI DE PORC AUX HERBES	FILET DE POISSON	**HAMBURGER**
	POMMES DE TERRE PERSILLEES	GRANDE SALADE FROIDE : TABOULE ET CRUDITES	POLENTA CREMEUSE	RATATOUILLE MAISON ET RIZ	**POTATOES**
	FROMAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE	**FROMAGE OU LAITAGE**
	FROMAGE BLANC AUX FRAISES	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS ET BISCUIT	CRUMBLE AUX ABRICOTS	**GLACE**
					Repas de fin d'année
GOUTERS :	**FRUIT DE SAISON LANGUE DE CHAT**	**BISCUIT LIEGEOIS AU CHOCOLAT**	**FROMAGE BLANC SUCRE PETIT BEURRE**	**LAITAGE BIO* GATEAU BIO***	**PAIN* ET GOUDA**

Menus validés en commission le 28 mars.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.