

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT-SULPICE-ET-CAMEYRAC



CERTIFIÉ ORIGINE FRANCE

La Chronique Culinaire

En Septembre,

L'ultra fondant



Les plats servis sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances alimentaires (gluten, sulfites, soja, poisson, crustacés, lupin, arachide, lait, oeuf, céleri, sésame, moutarde, mollusques, fruit à coque).

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

Assaisonnements et sauces servies à part pour les maternelles

Le dicton de la semaine : *Bel automne vient plus souvent que beau printemps*

	lundi 02 septembre	mardi 03 septembre	mercredi 04 septembre	jeudi 05 septembre	vendredi 06 septembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Ingrid</i>	<i>Grégoire</i>	<i>Rosalie</i>	<i>Raïssa</i>	<i>Bertrand</i>
	SALADE DE PÂTES AU SURIMI	SALADE DE TOMATES BIO (LOCAL)	RADIS ROSES AU BEURRE	CONCOMBRE BIO (LOCAL) VINAIGRETTE (EN BÂTONNETS POUR MAT)	ROSETTE
	OMELETTE FORESTIERE (AUX ŒUFS BIO LOCAUX)	RÔTI DE BŒUF, SAUCE BORDELAISE	GRILLADE DE PORC A L'ANCIENNE	PAUPIETTE DE DINDE AU JUS	POISSON DU JOUR (PÊCHE DURABLE)
	SALADE VERTE (LOCALE)	COQUILLETES BIO	Frites	PETITS POIS A LA FRANCAISE	RIZ AUX PETITS LEGUMES
	FROMAGE BIO	FROMAGE OU LAITAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES	FROMAGE 	FROMAGE OU LAITAGE
	CREME CARAMEL DU CHEF	COMPOTE POMMES FRAMBOISES	FRUIT DE SAISON BIO (LOCAL)	TARTE DU CHEF AUX ABRICOTS	SALADE DE FRUITS FRAIS

GOUTERS :

FRUIT DE SAISON BISCUIT

BAGUETTE CHOCOLAT-PETIT SUISSE AUX FRUITS

PATISSERIE FROMAGE BLANC

Fêtons les Anniversaires !

LAITAGE BIO-GATEAU DU CHEF AUX ŒUFS BIO FERMERS

CREME AU CARAMEL BRIOCHE

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT-SULPICE-ET-CAMEYRAC



CERTIFIÉ ORIGINE FRANCE

La Chronique Culinaire

En Septembre,

L'ultra fondant



Les plats servis sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances alimentaires (gluten, sulfites, soja, poisson, crustacés, lupin, arachide, lait, oeuf, céleri, sésame, moutarde, mollusques, fruit à coque).

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

Assaisonnements et sauces servies à part pour les maternelles

Le dicton de la semaine : L'hirondelle en Septembre abandonne le ciel refroidi de l'automne

Repas Provence

	lundi 09 septembre	mardi 10 septembre	mercredi 11 septembre	jeudi 12 septembre	vendredi 13 septembre
Fêtons les	Alain	Inès	Adelphé	Apollinaire	Aimé
	MELON	SALADE DE CŒURS DE PALMIERS	ŒUF BIO FERMIER MIMOSA	SALADE NICOISE (HARICOTS VERTS, THON, OLIVES)	CAROTTES BIO (LOCAL) RAPEES (EN BÂTONNETS POUR MAT)
	CROUSTILLES DE POULET (PLEIN FILET)	PATES	ROTI DE VEAU	BURGER DE ROUGET AU BASILIC, SAUCE TOMATE ET FENOUIL CROQUANT	EMINCE DE PORC A L'ANCIENNE
	POELEE DE LEGUMES ET POMMES DE TERRE	A LA BOLOGNAISE	PUREE DE CAROTTES BIO (FRAIS LOCAL)	RATATOUILLE DU CHEF (FRAIS)	POMMES DE TERRE BIO RÔTIES (FRAIS)
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE OU LAITAGE BIO	FROMAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES
	GLACE	FRUIT DE SAISON BIO (LOCAL)	BANANE RÔTIE A LA CASSONADE	CREME BRULEE DU CHEF AU THYM	SMOOTHIES POMMES FRUITS ROUGES

GOUTERS :

COMPOTE DE FRUITS
BARRE BRETONNE

BISCUIT
YAOURT AUX FRUITS

LAIT
CHOCOLATINE

PAIN ET
CONFITURE

BRIOCHE
PETIT SUISSE

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT-SULPICE-ET-CAMEYRAC



CERTIFIÉ ORIGINE FRANCE

La Chronique Culinaire

En Septembre,

L'ultra fondant



Les plats servis sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances alimentaires (gluten, sulfites, soja, poisson, crustacés, lupin, arachide, lait, oeuf, céleri, sésame, moutarde, mollusques, fruit à coque).

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

Assaisonnements et sauces servies à part pour les maternelles

Le dicton de la semaine : Septembre se nomme le Mai de l'automne

	lundi 16 septembre	mardi 17 septembre	mercredi 18 septembre	jeudi 19 septembre	vendredi 20 septembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Edith</i>	<i>Renaud</i>	<i>Nadège</i>	<i>Emilie</i>	<i>Davy</i>
	SALADE COLESLAW EN BRUNOISE	CROQUE BASQUE (JAMBON CRU, BÉCHAMEL AU PIMENT D'ESPELETTE, BREBIS)	RADIS ROSES BIO (LOCAL) AU BEURRE	TOMATE BIO (LOCAL) A LA FÊTA	VELOUTE DE CAROTTES BIO (FRAIS LOCAL)
	ESCALOPE DE VEAU HACHÉE FACON ORLOFF	SAUTE DE BŒUF AUX OLIVES	ROTI DE PORC AUX OIGNONS	ESCALOPE DE POULET LABEL ROUGE GRILLÉE	POISSON DU JOUR (PÊCHE DURABLE)
	FRITES	POELEE DE LEGUMES DU CHEF	HARICOTS BLANCS	 POELEE DE COURGETTES (FRAIS)	SEMOULE AUX PETITS LEGUMES
	FROMAGE	FROMAGE OU LAITAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
	YAOURT BIO	FRUIT DE SAISON BIO (LOCAL)	COMPOTÉE DE POMMES (FRAIS)	 L'ULTRA FONDANT	FRUIT DE SAISON BIO (LOCAL)

GOUTERS :

**FRUIT DE SAISON
BISCUIT**

**BISCUIT
YAOURT AROMATISÉ**

**FROMAGE BLANC
PETIT BEURRE**

**LAITAGE BIO*
GÂTEAU DU CHEF AUX
ŒUFS BIO FERMISERS**

**PAIN* ET
GOUDA**

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT-SULPICE-ET-CAMEYRAC



CERTIFIÉ ORIGINE FRANCE

La Chronique Culinaire

En Septembre,

L'ultra fondant



Les plats servis sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances alimentaires (gluten, sulfites, soja, poisson, crustacés, lupin, arachide, lait, oeuf, céleri, sésame, moutarde, mollusques, fruit à coque).

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

Assaisonnements et sauces servies à part pour les maternelles

Le dicton de la semaine : Forte chaleur en Septembre, à pluie d'Octobre il faut s'attendre

C'est l'Automne !

	lundi 23 septembre	mardi 24 septembre	mercredi 25 septembre	jeudi 26 septembre	vendredi 27 septembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Constant</i>	<i>Thécle</i>	<i>Hermann</i>	<i>Damien</i>	<i>Vincent</i>
	TABOULE DU CHEF A LA MENTHE	CAROTTES BIO (LOCAL) RAPEES	SALADE VERTE BIO (LOCAL) MIMOSA (AUX OEUFS BIO FERMIERES)	CONCOMBRE (LOCAL) BULGARE (EN BÂTONNETS POUR MAT)	SALADE DE BROCOLIS BIO
	ESCALOPE DE PORC AU JUS	SAUTE DE BŒUF A LA MOUTARDE A L'ANCIENNE	JAMBON BLANC	DOS DE COLIN SAUCE BERCY	BROCHETTE DE DINDE
	DUO DE HARICOTS (VERTS ET BEURRE)	RIZ PILAF	PETITS POIS BIO AU JUS	GRATIN DE COURGETTES (FRAIS)	MACARONIS
	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE BIO	ASSORTIMENT DE FROMAGES	FROMAGE OU LAITAGE
	FRUIT DE SAISON BIO	COMPOTE DE POIRES	ILE FLOTTANTE	RIZ AU LAIT DU CHEF AU CAMEL BEURRE SALÉ	FRUIT DE SAISON

GOUTERS :

MOUSSE CHOCOLAT MADELEINE

BISCUIT YAOURT NATURE

BAGUETTE CHOCOLAT JUS DE FRUIT

COMPOTE POMMES / FRAISES PALMITO

BAGUETTE CHOCOLAT BLANC FRUIT DE SAISON

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT-SULPICE-ET-CAMEYRAC



CERTIFIÉ ORIGINE FRANCE

La Chronique Culinaire

En Septembre,

L'ultra fondant



Les plats servis sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances alimentaires (gluten, sulfites, soja, poisson, crustacés, lupin, arachide, lait, oeuf, céleri, sésame, moutarde, mollusques, fruit à coque).

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

Assaisonnements et sauces servies à part pour les maternelles

Le dicton de la semaine : Bise au couchant, pluie au soleil levant

	lundi 30 septembre	mardi 01 octobre	mercredi 02 octobre	jeudi 03 octobre	vendredi 04 octobre
Fêtons les	Jérôme	Thérèse	Léger	Gérard	Capucin
	SALADE DE TOMATES	SALAMI ET CORNICHONS	SALADE DE BETTERAVES BIO	SALADE VERTE (LOCAL) AUX DES DE FROMAGE	SALADE DE CŒURS DE PALMIERS
	HACHIS PARMENTIER DU CHEF	EMINCE DE VOLAILLE	COUSCOUS BOULETTES D'AGNEAU	ROTI DE PORC AU JUS	MOULES
	(BŒUF BIO)	HARICOTS PLATS PERSILLES	SEMOULE/ LEGUMES COUSCOUS	CAROTTES BIO (FRAIS LOCAL) SAUTEES	FRITES BIO
	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE BIO	ASSORTIMENT DE FROMAGES	FROMAGE OU LAITAGE 	FROMAGE OU LAITAGE
	POIRE AU SIROP	CREME CARAMEL DU CHEF ET CIGARETTE RUSSE	FRUIT DE SAISON	TARTE DU CHEF NORMANDE AUX POMMES (AUX ŒUFS BIO FERMIERS)	FRUIT DE SAISON BIO

Fêtons les Anniversaires !

GOUTERS :

LAIT
CEREALES

PAIN ET
CHOCOLAT

BISCUIT
PETIT SUISSE AUX FRUITS

FRUIT DE SAISON
YAOURT

BARRE BRETONNE
PATE A TARTINER

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT-SULPICE-ET-CAMEYRAC

La Chronique Culinaire La Chronique Culinaire

En Octobre,

Viandes origine France

Tarte paillason

poireaux pommes de terre



CERTIFIÉ ORIGINE FRANCE



Les plats servis sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances alimentaires (gluten, sulfites, soja, poisson, crustacés, lupin, arachide, lait, oeuf, céleri, sésame, moutarde, mollusques, fruit à coque).

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

Assaisonnements et sauces servies à part pour les maternelles

1ère Rencontre du Goût ! HAPPY TARTERIE

	lundi 07 octobre	mardi 08 octobre	mercredi 09 octobre	jeudi 10 octobre	vendredi 11 octobre
<i>Fêtons les</i>	<i>Serge</i>	<i>Pélagie</i>	<i>Denis</i>	<i>Ghislain</i>	<i>Firmin</i>
	CELERI RAVE BIO REMOULADE	TOURTELETTE DE SARDINES ET ST NECTAIRE	SALADE VERTE BIO AUX POMMES FRUITS BIO (LOCAL)	CONCOMBRE VINAIGRETTE (BÂTONNETS POUR MAT)	POTAGE PARISIEN
	ESCALOPE DE PORC GRILEE	ROTI DE BŒUF	AIGUILLETES DE POULET (BLEU BLANC CŒUR) A LA CREME	BRANDADE DE POISSON	SAUCISSE FINES GRILLEES
	LENTILLES BIO CUISEINES	HARICOTS BEURRE PERSILLADE	 RIZ BIO	A LA PUREE DE CAROTTES (FRAIS LOCAL)	POEELE DE BROCOLIS BIO ET POMMES DE TERRE
	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
	FRUIT DE SAISON	COMPOTEE DE FRUITS BIO (FRAIS)	POT DE CREME VANILLE (RECETTE DU CHEF)	PALET AUX AMANDES, POIRE ET BUTTERNUT	FRUIT DE SAISON (BANANE)

GOUTERS :

FROMAGE BLANC
BISCUIT

YAOURT
BISCUIT

FRUIT DE SAISON
GATEAU DU CHEF AUX
ŒUFS BIO FERMERS

CREME AU CHOCOLAT
BISCUIT

PAIN ET
FROMAGE

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT-SULPICE-ET-CAMEYRAC

La Chronique Culinaire La Chronique Culinaire

En Octobre,

Viandes origine France

Tarte paillason
poireaux pommes de terre



Les plats servis sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances alimentaires (gluten, sulfites, soja, poisson, crustacés, lupin, arachide, lait, oeuf, céleri, sésame, moutarde, mollusques, fruit à coque).

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

Assaisonnements et sauces servies à part pour les maternelles

Le dicton de la semaine : Les épis vides portent la tête haute

Repas Italie

	lundi 14 octobre	mardi 15 octobre	mercredi 16 octobre	jeudi 17 octobre	vendredi 18 octobre
Fêtons les	Juste	Thérèse	Edwige	Baudoin	Luc
	SALADE DE POMMES DE TERRE A LA CIBOULETTE	SALADE DE TOMATES AU MAIS	CAROTTES BIO (LOCAL) RAPEES (EN BÂTONNETS POUR MAT)	TARTINE DE CAPONATA	ROSETTE ET CORNICHONS
	RÔTI DE BŒUF SAUCE BORDELAISE	TARTE PAILLASSON POIREAUX POMMES DE TERRE	FILET MIGNON DE PORC A L'ANCIENNE	QUEUE DE LIEU AU PESTO	ESCALOPE DE POULET LABEL ROUGE AU FROMAGE
	HARICOTS PLATS	SALADE VERTE BIO (LOCAL)	FRITES BIO	RISOTTO AUX CHAMPIGNONS	JULIENNE DE LEGUMES
	FROMAGE BIO	FROMAGE OU LAITAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES	FROMAGE	FROMAGE OU LAITAGE
	CREME BIO AU CHOCOLAT	COMPOTE POMMES FRUITS ROUGES	SALADE DE FRUITS FRAIS	TIRAMISU DU CHEF	FRUIT DE SAISON BIO (LOCAL)

GOUTERS :

FRUIT DE SAISON
BISCUIT

BAGUETTE CHOCOLAT*
PETIT SUISSE AUX FRUITS

PATISSERIE
FROMAGE BLANC

LAITAGE BIO*
GATEAU DU CHEF AUX
ŒUFS BIO FERMIERS

CREME AU CARAMEL
BRIOCHE

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT-SULPICE-ET-CAMEYRAC

La Chronique Culinaire La Chronique Culinaire

En Octobre,

Viandes origine France

Tarte paillason

poireaux pommes de terre



Les plats servis sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances alimentaires (gluten, sulfites, soja, poisson, crustacés, lupin, arachide, lait, oeuf, céleri, sésame, moutarde, mollusques, fruit à coque).

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

Assaisonnements et sauces servies à part pour les maternelles

Le dicton de la semaine : Brouillards d'Octobre, et pluvieux Novembre, font bon Décembre

Menus Centre de loisirs

	lundi 21 octobre	mardi 22 octobre	mercredi 23 octobre	jeudi 24 octobre	vendredi 25 octobre
<i>Fêtons les</i>	<i>Céline</i>	<i>Elodie</i>	<i>Jean de C.</i>	<i>Florentin</i>	<i>Crépin</i>
	BARQUETTE D'ENDIVES AU SURIMI	BETTERAVE BIO A LA CIBOULETTE	OËUF BIO FERMIER MIMOSA	CAROTTES ET CELERI BIO (local) REMOULADE	POTAGE DE LEGUMES BIO (frais)
	EMINCE DE PORC AUX CHAMPIGNONS	SPAGHETTIS	SAUTE DE VEAU MARENGO	MEDAILLON DE MERLU GRATINE	ESCALOPE VIENNOISE
	PUREE DE POMMES DE TERRE (frais)	A LA BOLOGNAISE	POEELE DU CHEF AUX LEGUMES	HARICOTS VERTS PERSILLES	PETITS POIS BIO AU JUS
	ASSORTIMENT DE FROMAGES	FROMAGE OU LAITAGE BIO	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE
	POMME BIO AU FOUR	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON (local)	PANNA COTTA DU CHEF AU COULIS DE FRUITS	FLAN AU CITRON

GOUTERS :

YAOURT SUCRE
BARRE BRETONNE

BISCUIT
COMPOTE

LAIT
CHOCOLATINE

PAIN ET
CONFITURE

BRIOCHE
PETIT SUISSE

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT-SULPICE-ET-CAMEYRAC

La Chronique Culinaire La Chronique Culinaire

En Octobre,

Viandes origine France

Tarte paillason

poireaux pommes de terre



CERTIFIÉ ORIGINE FRANCE



Les plats servis sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances alimentaires (gluten, sulfites, soja, poisson, crustacés, lupin, arachide, lait, oeuf, céleri, sésame, moutarde, mollusques, fruit à coque).

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

Assaisonnements et sauces servies à part pour les maternelles

Le dicton de la semaine : Terre retournée et blés semés, le ciel peut neiger

Menus Centre de loisirs

Fêtons Halloween ! 

	lundi 28 octobre	mardi 29 octobre	mercredi 30 octobre	jeudi 31 octobre	vendredi 01 novembre
Fêtons les	<i>Simon, Jude</i>	<i>Narcisse</i>	<i>Bienvenue</i>	<i>Quentin</i>	<i>Toussaint</i>
	DIPS DE LEGUMES SAUCE COCKTAIL	CREPE AUX CHAMPIGNONS	POTAGE DE LEGUMES BIO	BAVE DE CRAPAUD (smoothie lentilles corail pousses d'épinards frais)	FERIE 
	NORMANDIN DE VEAU GRILLE	EMINCE DE BŒUF A LA TOMATE	POISSON DU JOUR (PÊCHE DURABLE)	PORC MARINE AUX YEUX DE CHAUVES-SOURIS	
	COQUILLETES BIO	POELEE DE CHOU FLEUR BIO	RIZ PILAF	GRATIN DE POTIRON BIO (FRAIS)	
	FROMAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	ASSORTIMENTS DE FROMAGES	
	YAOURT BIO	FRUIT DE SAISON (BANANE)	FRUIT DE SAISON BIO (LOCAL)	CHARLOTTE D'HALLOWEEN	

GOUTERS :

FRUIT DE SAISON
BISCUIT

BISCUIT
YAOURT AROMATISE

FROMAGE BLANC
PETIT BEURRE

LAITAGE BIO*
GATEAU DU CHEF AUX
ŒUFS BIO FERMIERS