

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT-SULPICE-ET-CAMEYRAC

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.



La Chronique Culinaire

En Novembre,
Tarte amandine à l'orange
 et thé Earl Grey



Viandes origine France

Le dicton de la semaine : *La chouette annonce le froid*

	lundi 04 novembre	mardi 05 novembre	mercredi 06 novembre	jeudi 07 novembre	vendredi 08 novembre
Fêtons les	Charles	Sylvie	Bertille	Carine	Geoffroy
	CAROTTES BIO RAPEES	CREPE AU FROMAGE	SALADE VERTE BIO COMPOSEE	POTAGE DE LEGUMES BIO ET PETITES PATES	PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS
	PANE AU FROMAGE	SAUTE DE BŒUF A LA PROVENCALE	FRICASSEE DE PORC BLEU BLANC CŒUR A L'ANCIENNE	HAUT DE CUISSE DE POULET RÔTI	MAREE DU JOUR AU CITRON (PÊCHE DURABLE)
	PUREE DE POMMES DE TERRE DU CHEF (FRAIS)	HARICOTS PLATS PERSILLES	 TORTIS BIO	CAROTTES BRAISEES (FRAIS LOCAL)	RIZ BIO PILAF
	FROMAGE	FROMAGE OU LAITAGE	ASSORTIMENTS DE FROMAGES	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
	FLAN A LA VANILLE	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE POMMES DU CHEF	TARTE AMANDINE A L'ORANGE ET THE	 FRUIT DE SAISON

Fêtons les Anniversaires !

GOUTERS : FRUIT DE SAISON
 BISCUIT

BISCUIT
 YAOURT AROMATISE

FROMAGE BLANC SUCRE
 PETIT BEURRE

LAITAGE BIO*
 GATEAU BIO*

PAIN* ET
 GOUDA



RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT-SULPICE-ET-CAMEYRAC

La Chronique Culinaire

En Novembre,

**Tarte amandine à l'orange
et thé Earl Grey**



Viandes 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.



Le dicton de la semaine : A la mi-Novembre passée, il peut venter et neiger à souhait

	lundi 11 novembre	mardi 12 novembre	mercredi 13 novembre	jeudi 14 novembre	vendredi 15 novembre
Fêtons les	<i>Armistice 1918</i>	<i>Christian</i>	<i>Brice</i>	<i>Sidoine</i>	<i>Albert</i>
	FERIE	ŒUF MIMOSA	POTAGE TOMATE VERMICELLES	CAROTTES BIO RÂPEES	SALADE VERTE (LOCALE) AU MAIS
		BOULETTES DE BŒUF BIO SAUCE TOMATE	SAUCISSE DE TOULOUSE GRILLEE	FILET DE COLIN (PÊCHE DURABLE) AU BEURRE BLANC	ESCALOPE DE VOLAILLE BLEU BLANC CŒUR BASQUAISE
		QUINOA AUX PETITS LÉGUMES	DUO DE HARICOTS VERTS ET BEURRE	PUREE D'EPINARDS BIO ET POMMES DE TERRE	FRITES
		FROMAGE OU LAITAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES	FROMAGE	FROMAGE OU LAITAGE
		FRUIT DE SAISON BIO	RIZ AU LAIT MAISON A LA PATE A TARTINER	ENTREMET PRALINE MAT : YAOURT A LA VANILLE	FRUIT DE SAISON

GOUTERS :

**BISCUIT
YAOURT NATURE**

**BAGUETTE CHOCOLAT
JUS DE FRUIT**

**COMPOTE DE FRUITS
PALMITO**

**CREME VANILLE
FRUIT DE SAISON**



RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT-SULPICE-ET-CAMEYRAC

La Chronique Culinaire

En Novembre,

Tarte amandine à l'orange
et thé Earl Grey



Viandes 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.



Agissons, Réduisons le gaspillage alimentaire !

Semaine européenne de réduction des déchets (<https://serd.ademe.fr/actualite/en-2019-rendez-vous-du-16-au-24-novembre>)

	lundi 18 novembre	mardi 19 novembre	mercredi 20 novembre	jeudi 21 novembre	vendredi 22 novembre
Fêtons les	<i>Aude</i>	<i>Tanguy</i>	<i>Edmond</i>	<i>Prés. Marie</i>	<i>Cécile</i>
	DIP'S DE LEGUMES SAUCE FROMAGE BLANC	SAUCISSON ET BEURRE	BETTERAVE AU CHEVRE	POTAGE DE POTIRON (LOCAL) ET POMMES DE TERRE	MÂCHE AUX CROUTONS ET LARDONS
	PENNE AUX LEGUMES	FRICASSEE DE VOLAILLE	SAUTE D'AGNEAU AU CUMIN	RÔTI DE PORC BLEU BLANC CŒUR AU JUS	POISSON DU JOUR (PÊCHE DURABLE) SAUCE TOMATE
	(PLAT COMPLET)	CAROTTES BIO VICHY (FRAIS)	SEMOULE BIO	 PETITS POIS BIO AU JUS	CŒUR DE BLE PILAF
	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES	FROMAGE	FROMAGE OU LAITAGE
	COMPOTE DE FRUITS ET BISCUIT	SEMOULE AU CARMEL	FRUIT DE SAISON BIO	FLAN AU CARMEL	FRUIT DE SAISON

GOUTERS :

**LAIT
CEREALES**

**PAIN ET
CHOCOLAT**

**BISCUIT
PETIT SUISSE AUX FRUITS**

**FRUIT DE SAISON
YAOURT**

**BARRE BRETONNE
JUS DE FRUITS**

Menus validés en commission le 26 septembre.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT-SULPICE-ET-CAMEYRAC

La Chronique Culinaire

En Novembre,

**Tarte amandine à l'orange
et thé Earl Grey**



Viandes 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.

Le dicton de la semaine : Gelée qui commence par vent d'Est longtemps reste

Repas raclette

	lundi 25 novembre	mardi 26 novembre	mercredi 27 novembre	jeudi 28 novembre	vendredi 29 novembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Catherine</i>	<i>Delphine</i>	<i>Séverin</i>	<i>Jacq. De la M.</i>	<i>Saturnin</i>
	CAROTTES RAPEES BIO	RILLETTES DE THON MAISON SUR TOAST	SALADE PIEMONTAISE	SALADE VERTE BIO AUX NOIX	VELOUTE DE LENTILLES CORAIL ET CAROTTES AU CUMIN
	RISOTTO FORESTIER (PLAT COMPLET)	SAUTE DE BŒUF BOURGUIGNON	RÔTI DE DINDE FACON ORLOFF	ASSIETTE DE CHARCUTERIES	POISSON DU JOUR (PÊCHE DURABLE) AU CITRON
	(CHAMPIGNONS À PART POUR MAT)	GRATIN DE CHOU FLEUR BIO	BRUNOISE DE LEGUMES	POMMES VAPEUR (FRAIS)	PUREE DE POTIRON (FRAIS)
	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	KIRI	FROMAGE A RACLETTE FONDU AU SELF PRIMAIRES MAT : SUR POMMES DE TERRE	ASSORTIMENT DE FROMAGES
	FRUIT DE SAISON BIO	COMPOTE DE FRUITS BIO ET BISCUIT	FLAN A LA VANILLE	SALADE DE FRUITS	ECLAIR AU CHOCOLAT

**GOUTERS : FROMAGE BLANC SUCRE
BISCUIT**

**YAOURT
BISCUIT**

**FRUIT DE SAISON
MADELEINE**

**COMPOTE POMMES /
FRAISES
BISCUIT**

**BAGUETTE CHOCOLAT
BLANC
JUS DE FRUITS**

Menus validés en commission le 26 septembre.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT-SULPICE-ET-CAMEYRAC

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.



La Chronique Culinaire

En Novembre,

Tarte amandine à l'orange
et thé Earl Grey



Viandes origine France

Le dicton de la semaine : Décembre aux pieds blancs s'en vient : an de neige est an de bien

	lundi 02 décembre	mardi 03 décembre	mercredi 04 décembre	jeudi 05 décembre	vendredi 06 décembre
Fêtons les	<i>Viviane</i>	<i>Avent</i>	<i>Barbara</i>	<i>Gérald</i>	<i>Nicolas</i>
	SALADE DE RIZ COMPOSEE	DIP'S DE LEGUMES SAUCE FROMAGE BLANC	POTAGE DE LEGUMES (FRAIS LOCAL)	SALADE VERTE BIO A LA MIMOLETTE	RILLETTES DE PORC ET CORNICHONS
	OMELETTE (AUX ŒUFS BIO) AU FROMAGE	RÔTI DE BŒUF AU JUS	JAMBON BLANC	CUISSE DE POULET RÔTIE	BRANDADE DU CHEF AU POISSON
	SALADE VERTE	FRITES	HARICOTS BLANCS BIO CUISINES	PETITS POIS BIO AU JUS	SALADE VERTE (LOCAL)
	FROMAGE	FROMAGE OU LAITAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES	FROMAGE OU LAITAGE	PETIT SUISSE AUX FRUITS
	FLAN NAPPE CARAMEL	PECHE AU SIROP	FRUIT DE SAISON BIO	FONDANT AU CHOCOLAT	 FRUIT DE SAISON

Fêtons les Anniversaires !

GOUTERS :

**FRUIT DE SAISON
BISCUIT**

**BAGUETTE CHOCOLAT*
PETIT SUISSE AUX FRUITS**

**PÂTISSERIE
FROMAGE BLANC SUCRE**

**LAITAGE BIO*
GÂTEAU BIO***

**PAIN* ET PÂTE A TARTINER
JUS DE POMMES**



RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT-SULPICE-ET-CAMEYRAC



La Chronique Culinaire

En Décembre,

Tatin Carambert



Viandes 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.

Le dicton de la semaine : Quand il tonne hors saison, pluie ou neige sans raison

	lundi 09 décembre	mardi 10 décembre	mercredi 11 décembre	jeudi 12 décembre	vendredi 13 décembre
Fêtons les	<i>Pierre</i>	<i>Romarc</i>	<i>Daniel</i>	<i>Jean</i>	<i>Lucie</i>
	BETTERAVE VINAIGRETTE	ŒUF DUR MAYONNAISE	POTAGE AUX VERMICELLES	PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS	SALADE DE CHOU CHINOIS
	NUGGET'S DE VOLAILLE	PÂTES BIO AUX LEGUMES ET CHAMPIGNONS (PLAT COMPLET)	VEAU MARENGO	DOS DE COLIN (PÊCHE DURABLE) AU CITRON	SAUTE DE PORC AU CURRY
	GRATIN DE POTIRON (FRAIS LOCAL) ET POMMES DE TERRE	(CHAMPIGNONS À PART POUR MAT)	HARICOTS VERTS BIO	PUREE DE PATATES DOUCES (FRAIS)	RIZ AUX PETITS LÉGUMES
	FROMAGE	PETIT SUISSE BIO AUX FRUITS	FROMAGE OU LAITAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES	FROMAGE OU LAITAGE
	ENTREMET CHOCOLAT MAT : YAOURT AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON (BANANE)	FRUIT DE SAISON BIO	FROMAGE BLANC BIO ET CREME DE MARRONS	POIRE AU SIROP

**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



La Chronique Culinaire

En Décembre,

Tatin Carambert



CERTIFIÉ ORIGINE FRANCE

Viandes 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.

Le dicton de la semaine : Si Décembre est sous la neige, la récolte se protège

	lundi 16 décembre	mardi 17 décembre	mercredi 18 décembre	jeudi 19 décembre	vendredi 20 décembre
Fêtons les	Alice	Gaël	Gatien	Urbain	Zéphyrin
	CAROTTES RAPEES	TARTE TATIN SURPRISE	MENU PROPOSE PAR LES ENFANTS DE MATERNELLE 	SALADE FOLLE AUX GESIERS ET FOIE GRAS	SOUPE DE LEGUMES FRAIS (LOCAL)
	GRATIN DE POMMES DE TERRE	SAUTE DE BŒUF AUX OLIVES		BALLOTINE DE VOLAILLE AUX CEPES	PATES BIO AU SAUMON
	AUX LEGUMES (PLAT COMPLET)	CAROTTES BIO AU JUS (FRAIS)		POMMES DAUPHINES	ET PETITS LEGUMES
	FROMAGE	YAOURT BIO A LA VANILLE		COMTE	ASSORTIMENT DE FROMAGES
	MOUSSE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO		GATEAU DE NOEL	FRUIT DE SAISON BIO

GOUTERS :

FRUIT DE SAISON
BISCUIT

BISCUIT
YAOURT AROMATISE

FROMAGE BLANC SUCRE
PETIT BEURRE

LAITAGE BIO*
GATEAU BIO*

PAIN* ET
GOUDA



RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT-SULPICE-ET-CAMEYRAC



La Chronique Culinaire

En Décembre,

Tatin Carambert



Viandes 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.

Le dicton de la semaine : Lune barbouillée appelle vent ou giboulée

Menus Centre de loisirs

	lundi 30 décembre	mardi 31 décembre	mercredi 01 janvier	jeudi 02 janvier	vendredi 03 janvier
Fêtons les	<i>Roger</i>	<i>Saint sylvestre</i>	<i>Jour de l'an</i>	<i>Basile</i>	<i>Geneviève</i>
	PAS DE CENTRE DE LOISIRS	PAS DE CENTRE DE LOISIRS	FERIE	MOUSSE DE FOIE ET CORNICHONS	POTAGE DE LEGUMES (local)
			<i>Meilleurs Voeux</i>	BLANQUETTE DE POISSON	RÔTI DE PORC AU JUS
				PUREE DE POTIRON (frais local) ET POMMES DE TERRE	FRITES
				FROMAGE OU LAITAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES
				TARTE NORMANDE	FRUIT DE SAISON

GOUTERS :

**FRUIT DE SAISON
YAOURT**

**BARRE BRETONNE
JUS DE FRUITS**

Menus validés en commission le 26 septembre.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

