

## 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 : *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
	<b>CAROTTES BIO RAPEES</b>	CREPE AU FROMAGE	<b>SALADE VERTE BIO COMPOSEE</b>	<b>POTAGE DE LEGUMES BIO ET PETITES PATES</b>	PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS
	PANE AU FROMAGE	SAUTE DE BŒUF A LA PROVENCALE	<b>FRICASSEE DE PORC BLEU BLANC CŒUR A L'ANCIENNE</b>	HAUT DE CUISSE DE POULET RÔTI	<b>MAREE DU JOUR AU CITRON (PÊCHE DURABLE)</b>
	PUREE DE POMMES DE TERRE DU CHEF (FRAIS)	HARICOTS PLATS PERSILLES	 <b>TORTIS BIO</b>	CAROTTES BRAISEES (FRAIS LOCAL)	<b>RIZ BIO PILAF</b>
	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	<b>TARTE AMANDINE A L'ORANGE ET THE</b>	 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>
	<b>FERIE</b>	ŒUF MIMOSA	POTAGE TOMATE VERMICELLES	<b>CAROTTES BIO RÂPEES</b>	SALADE VERTE (LOCALE) AU MAIS
		<b>BOULETTES DE BŒUF BIO SAUCE TOMATE</b>	SAUCISSE DE TOULOUSE GRILLÉE	<b>FILET DE COLIN (PÊCHE DURABLE) AU BEURRE BLANC</b>	ESCALOPE DE VOLAILLE BLEU BLANC CŒUR BASQUAISE
		QUINOA AUX PETITS LÉGUMES	DUO DE HARICOTS VERTS ET BEURRE	<b>PUREE D'EPINARDS BIO ET POMMES DE TERRE</b>	FRITES
		FROMAGE OU LAITAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES	FROMAGE	FROMAGE OU LAITAGE
		<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	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
<i>Fêtons les</i> <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  (PLAT COMPLET)	FRICASSEE DE VOLAILLE  <b>CAROTTES BIO VICHY (FRAIS)</b>	SAUTE D'AGNEAU AU CUMIN  <b>SEMOULE BIO</b>	<b>RÔTI DE PORC BLEU BLANC CŒUR AU JUS</b>  <b>PETITS POIS BIO AU JUS</b>	<b>POISSON DU JOUR (PÊCHE DURABLE) SAUCE TOMATE</b>  CŒUR DE BLE PILAF
FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES	FROMAGE	FROMAGE OU LAITAGE
COMPOTE DE FRUITS ET BISCUIT	SEMOULE AU CARMEL	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	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>
	<b>CAROTTES RAPEES BIO</b>	RILLETES DE THON MAISON SUR TOAST	SALADE PIEMONTAISE	<b>SALADE VERTE BIO AUX NOIX</b>	VELOUTE DE LENTILLES CORAIL ET CAROTTES AU CUMIN
	RISOTTO FORESTIER (PLAT COMPLET)	SAUTE DE BŒUF BOURGUIGNON	RÔTI DE DINDE FACON ORLOFF	<b>ASSIETTE DE CHARCUTERIES</b>	<b>POISSON DU JOUR (PÊCHE DURABLE) AU CITRON</b>
	(CHAMPIGNONS À PART POUR MAT)	<b>GRATIN DE CHOU FLEUR BIO</b>	BRUNOISE DE LEGUMES	<b>POMMES VAPEUR (FRAIS)</b>	PUREE DE POTIRON (FRAIS)
	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	KIRI	<b>FROMAGE A RACLETTE FONDU AU SELF PRIMAIRES MAT : SUR POMMES DE TERRE</b>	ASSORTIMENT DE FROMAGES
	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	<b>COMPOTE DE FRUITS BIO ET BISCUIT</b>	FLAN A LA VANILLE	<b>SALADE DE FRUITS</b>	ECLAIR AU CHOCOLAT

**GOUTERS : FROMAGE BLANC SUCRE  
BISCUIT**

**YAOURT  
BISCUIT**

**FRUIT DE SAISON  
MADELEINE**

**COMPOTE POMMES /  
FRAISES  
BISCUIT**

**BAGUETTE CHOCOLAT  
BLANC  
JUS DE FRUITS**



## 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 : 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)	<b>SALADE VERTE BIO A LA MIMOLETTE</b>	RILLETTES DE PORC ET CORNICHONS
	<b>OMELETTE (AUX ŒUFS BIO) AU FROMAGE</b>	RÔTI DE BŒUF AU JUS	JAMBON BLANC	CUISSE DE POULET RÔTIE	BRANDADE DU CHEF AU POISSON
	SALADE VERTE	FRITES	<b>HARICOTS BLANCS BIO CUISINES</b>	<b>PETITS POIS BIO AU JUS</b>	SALADE VERTE (LOCAL)
	FROMAGE	FROMAGE OU LAITAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES	FROMAGE OU LAITAGE	PETIT SUISSÉ AUX FRUITS
	FLAN NAPPE CARAMEL	PECHE AU SIROP	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	<b>FONDANT AU CHOCOLAT</b>	 FRUIT DE SAISON

Fêtons les Anniversaires !

GOUTERS :

**FRUIT DE SAISON  
BISCUIT**

**BAGUETTE CHOCOLAT\*  
PETIT SUISSÉ AUX FRUITS**

**PÂTISSERIE  
FROMAGE BLANC SUCRE**

**LAITAGE BIO\*  
GÂTEAU BIO\***

**PAIN\* ET PÂTE À 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	<b>PÂTES BIO AUX LEGUMES ET CHAMPIGNONS (PLAT COMPLET)</b>	VEAU MARENGO	<b>DOS DE COLIN (PÊCHE DURABLE) AU CITRON</b>	SAUTE DE PORC AU CURRY
	GRATIN DE POTIRON (FRAIS LOCAL) ET POMMES DE TERRE	(CHAMPIGNONS À PART POUR MAT)	<b>HARICOTS VERTS BIO</b>	PUREE DE PATATES DOUCES (FRAIS)	RIZ AUX PETITS LÉGUMES
	FROMAGE	<b>PETIT SUISSE BIO AUX FRUITS</b>	FROMAGE OU LAITAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES	FROMAGE OU LAITAGE
	ENTREMET CHOCOLAT MAT : YAOURT AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON (BANANE)	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	<b>FROMAGE BLANC BIO ET CREME DE MARRONS</b>	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>
	<b>PAS DE CENTRE DE LOISIRS</b>	<b>PAS DE CENTRE DE LOISIRS</b>	<b>FERIE</b>	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.

