

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

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT-SULPICE-ET-CAMEYRAC



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.

Chronique
culinaire

En Mai,

**Tarte briochée aux poires
et au pain d'épices**

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

Repas végétarien

	lundi 18 mai	mardi 19 mai	mercredi 20 mai	jeudi 21 mai	vendredi 22 mai
Fêtons les	<i>Eric</i>	<i>Yves</i>	<i>Bernardin</i>	Ascension	<i>Emile</i>
	BETTERAVE VINAIGRETTE	ŒUF DUR MAYONNAISE	PIEMONTAISE DU CHEF	FERIE	PONT
	CORDON BLEU	LASAGNES AUX LEGUMES	AXOA DE VEAU		
	PETITS POIS BIO AU JUS	SALADE VERTE BIO	CAROTTES BIO		
	YAOURT	PETIT SUISSE	FROMAGE		
		FRUIT DE SAISON BIO	COMPOTE DE FRUITS ET BISCUIT		

GOUTERS :

**PAIN-
FROMAGE**

**GATEAU DU CHEF
YAOURT AUX FRUITS**

**LAIT
CHOCOLATINE**

Menus validés.

API RESTAURATION
S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance
Capital de 1 000 000€
RCS Lille Métropole : 477 181 010
Siège : 384 rue du Général de Gaulle 59370 Mons-en-Baroeul

Menus susceptibles de variations
sous réserve des approvisionnements.

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

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT-SULPICE-ET-CAMEYRAC



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.

Chronique
culinaire

En Mai,

**Tarte briochée aux poires
et au pain d'épices**

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

Repas végétarien

	lundi 25 mai	mardi 26 mai	mercredi 27 mai	jeudi 28 mai	vendredi 29 mai
Fêtons les	<i>Sophie</i>	<i>Bérenger</i>	<i>Augustin</i>	<i>Germain</i>	<i>Ursule</i>
	SALADE COLESLAW	FRIAND AU FROMAGE	CONCOMBRE BIO BULGARE MAT : DIPS DE CONCOMBRE BIO	CAROTTES BIO RAPEES	SALADE DE HARICOTS VERTS
	ROTI DE BŒUF	OMELETTE AUX HERBES	SAUTE DE PORC AUX EPICES	ESCALOPE DE VOLAILLE GRILLEE	BRANDADE DE POISSON
	POMMES SAUTEES	DUO DE CAROTTES ET COURGETTES	SEMOULE	PETITS POIS AU JUS	SALADE VERTE BIO
	YAOURT AROMATISE	FROMAGE BIO	LAITAGE	PETIT SUISSE	
	COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	POIRE ROTIE AU CHOCOLAT	GÂTEAU ROULE A LA CONFITURE	FRUIT DE SAISON BIO

GOUTERS :

FROMAGE
PAIN*

YAOURT AROMATISE
BISCUIT

LAITAGE BIO*
GATEAU BIO*

Fêtons les Anniversaires !

FROMAGE BLANC SUCRE
PETIT BEURRE

PAIN* ET
FROMAGE

Menus validés.

API RESTAURATION
S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance
Capital de 1 000 000€
RCS Lille Métropole : 477 181 010
Siège : 384 rue du Général de Gaulle 59370 Mons-en-Baroeul

Menus susceptibles de variations
sous réserve des approvisionnements.

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

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT-SULPICE-ET-CAMEYRAC



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.

Chronique
culinaire

En Mai,

**Tarte briochée aux poires
et au pain d'épices**

Lundi de Pentecôte

Repas végétarien

Fêtons les

lundi 01 juin	mardi 02 juin	mercredi 03 juin	jeudi 04 juin	vendredi 05 juin
<i>Justin</i>	<i>Blandine</i>	<i>Kévin</i>	<i>Clotilde</i>	<i>Boniface</i>
FERIE	DIPS DE LEGUMES, FROMAGE BLANC CIBOULETTE	MELON	TOMATE VINAIGRETTE	QUICHE PARFUM D'ETE
	SPAGHETTI BIO	CHIPOLATAS GRILLEES	CAKE A LA COURGETTE ET A LA FETA	MAREE DU JOUR
	A LA BOLOGNAISE	PETITS POIS BIO	SALADE VERTE	RIZ PILAF
	FROMAGE	YAOURT BIO	PETIT SUISSE	FROMAGE
	COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	PECHE AU SIROP	FRUIT DE SAISON BIO

Chronique
culinaire

GOUTERS :

BISCUIT
YAOURT NATURE

PAIN
FROMAGE

FRUIT DE SAISON
PALMITO

CEREALES
LAIT

Menus validés.

API RESTAURATION
S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance
Capital de 1 000 000€
RCS Lille Métropole : 477 181 010
Siège : 384 rue du Général de Gaulle 59370 Mons-en-Baroeul

Menus susceptibles de variations
sous réserve des approvisionnements.

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

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT-SULPICE-ET-CAMEYRAC



En Juin,
Quiche parfum d'été



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 : Soleil de Juin luit de grand matin



Repas végétarien

	lundi 08 juin	mardi 09 juin	mercredi 10 juin	jeudi 11 juin	vendredi 12 juin
<i>Fêtons les</i>	<i>Médard</i>	<i>Diane</i>	<i>Landry</i>	<i>Barnabé</i>	<i>Guy</i>
	SALADE DE MÂCHE AU MAIS ET TOMATES	ROSETTE ET BEURRE	SALADE DU MARAICHER	SALADE VERTE BIO AUX CROUTONS	SALADE DE CONCOMBRE ET FETA MAT : DIPS DE CONCOMBRE
	STEAK VEGETAL	EMINCE DE DINDE A LA MOUTARDE	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE	RÔTI DE PORC LABEL ROUGE AU JUS	FISH AND CHIPS
	PUREE DE POMMES DE TERRE	POEELE DE COURGETTES	SEMOULE BIO	HARICOTS VERTS BIO	
	LAITAGE		LAITAGE	FROMAGE	FROMAGE BLANC AU SUCRE
	COMPOTE DE FRUITS BIO	SEMOULE AU CHOCOLAT	PASTEQUE	CAKE CHOCOLAT BANANE	FRUIT DE SAISON BIO

GOUTERS :

**PAIN* ET
CHOCOLAT**
0

**PAIN* ET
FROMAGE**
0

**BISCUIT
PETIT SUISSE AUX FRUITS**

**Fêtons les Anniversaires !
FRUIT DE SAISON
YAOURT**

**GAUFRE
JUS DE FRUITS**

Menus validés.

API RESTAURATION
S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance
Capital de 1 000 000€
RCS Lille Métropole : 477 181 010
Siège : 384 rue du Général de Gaulle 59370 Mons-en-Baroeul

Menus susceptibles de variations
sous réserve des approvisionnements.

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

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT-SULPICE-ET-CAMEYRAC



En Juin,
Quiche parfum d'été



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 l'abricotier est en fleur, jour et nuit ont même longueur

	lundi 15 juin	mardi 16 juin	mercredi 17 juin	jeudi 18 juin	Repas végétarien vendredi 19 juin
<i>Fêtons les</i>	<i>Germaine</i>	<i>Jean-François</i>	<i>Herwé</i>	<i>Léonce</i>	<i>Romuald</i>
	GASPACHO	SALADE VERTE AU SURIMI	MELON	PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS	TOMATE EN SALADE
	ESCALOPE DE PORC BASQUAISE	ROTI DE BŒUF FROID	JAMBON BLANC	FILET DE POISSON MEUNIERE	PATES ET SA SAUCE
	PENNE RIGATE BIO	GRATIN DE COURGETTES BIO A LA BECHAMEL	COQUILLETES BIO	PUREE DE CAROTTES BIO	AUX LEGUMES DE SAISON
	LAITAGE	LAITAGE	FROMAGE	FROMAGE	PETIT SUISSE
	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS ET BISCUIT	CREME BRULEE	DESSERT SURPRISE	DUO DE MELONS VERT ET JAUNE

GOUTERS : FROMAGE BLANC SUCRE BISCUIT

0
n

PAIN·FROMAGE

0
n

COMPOTE POMMES FRAISES BISCUIT

n

YAOURT BISCUIT

0

BAGUETTE· CHOCOLAT BLANC JUS DE FRUITS

API RESTAURATION
S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance
Capital de 1 000 000€
RCS Lille Métropole : 477 181 010

Siège : 384 rue du Général de Gaulle 59370 Mons-en-Baroeul

Menus validés.

Menus susceptibles de variations
sous réserve des approvisionnements.

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

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT-SULPICE-ET-CAMEYRAC



En Juin,
Quiche parfum d'été



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 : Le Mai orgueilleux, le Juin poussiéreux, la récolte luxuriante



C'est l'été !

Menu proposé par les enfants

Repas Espagne

Fêtons les

lundi 22 juin	mardi 23 juin	mercredi 24 juin	jeudi 25 juin	vendredi 26 juin
<i>Alban</i>	<i>Audrey</i>	<i>Jean-Baptiste</i>	<i>Prosper</i>	<i>Anthelme</i>
DIPS DE LEGUMES, FROMAGE BLANC CIBOULETTE		TOMATE MOZZARELLA	CAROTTES RAPEES	CHARCUTERIE ESPAGNOLE
SALADE DE POMMES DE TERRE AUX ŒUFS DURS BIO		PATES BIO CARBONARA	POISSON DU JOUR	PAELLA AU RIZ BIO
SALADE VERTE BIO		LAITAGE	RATAOUILLE	
FLAN PRALINE		FRUIT DE SAISON BIO	FROMAGE	FROMAGE DE BREBIS
			ECLAIR AU CHOCOLAT	CREME CATALANE



Repas végétarien

GOUTERS :

**PAIN•
FROMAGE**

**BAGUETTE CHOCOLAT•
PETIT SUISSE AUX FRUITS**

**PATISserie
FROMAGE BLANC SUCRE**

**LAITAGE BIO•
GATEAU BIO•**

**PAIN• ET PATE A TARTINER
JUS DE POMMES**

Menus validés.

API RESTAURATION
S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance
Capital de 1 000 000€
RCS Lille Métropole : 477 181 010
Siège : 384 rue du Général de Gaulle 59370 Mons-en-Baroeul

Menus susceptibles de variations
sous réserve des approvisionnements.



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

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT-SULPICE-ET-CAMEYRAC



En Juin,
Quiche parfum d'été



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 : Juillet de tous les mois le plus long et le plus court



Repas végétarien

Repas Amérique

Fêtons les

	lundi 29 juin	mardi 30 juin	mercredi 01 juillet	jeudi 02 juillet	vendredi 03 juillet
	<i>Pierre, Paul</i>	<i>Martial</i>	<i>Thierry</i>	<i>Eugénie</i>	<i>Thomas</i>
	RADIS A LA CROQUE	SALADE DE CONCOMBRE BIO MAT : DIPS DE CONCOMBRE BIO	CREPE AU FROMAGE	SALADE DE TOMATE MOZZARELLA ET BASILIC	 MELON
	QUICHE AU FROMAGE	SAUTE BŒUF	ROTI DE VEAU FROID	MAREE DU JOUR	HAMBURGER
	DUO DE HARICOTS VERTS ET BEURRE PERSILLADE	PATES BIO	SALADE COMPOSEE (RIZ BIO ET CRUDITES)	RATATOUILLE DU CHEF	FRITES
	GLACE	LAITAGE	LAITAGE	ILE FLOTTANTE	PETIT LOUIS
		FRUIT DE SAISON	FRAISES A LA CHANTILLY		GLACE



GOUTERS :

**PAIN +
FROMAGE**

**GATEAU DU CHEF
YAOURT AUX FRUITS**

**LAIT
CHOCOLATINE**

**PAIN +
FROMAGE**

**BRIOCHE
PETIT SUISSE**

Menus validés.

API RESTAURATION
S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance
Capital de 1 000 000€
RCS Lille Métropole : 477 181 010
Siège : 384 rue du Général de Gaulle 59370 Mons-en-Baroeul

Menus susceptibles de variations
sous réserve des approvisionnements.