Saint Sulpice de Faleyrens
5000 ANS D'HISTOIRE

MENUS du restaurant scolaire

Semaine du 31/01/2022 au 04/02/2022			
LUNDI	*MARDI*	*JEUDI*	*VENDREDI*
Végétarien Velouté de légumes Steak végétal Blettes à la tomates Petit Yop AB	**Nouvel An Chinois** Porc au caramel Nouilles chinoises Crème fruit de la passion	Bouillon de poule AB Paupiette de veau Choux fleur à la persillade Crèpe au chocolat	Jambon de Bayonne Hoki à la Bordelaise Epinards à la crème Fromage AB Fruit

Semaine du 07/02/2022 au 11/02/2022			
LUNDI	*MARDI*	*JEUDI*	*VENDREDI*
Velouté de butternut Blanquette de volaille Riz Danette chocolat AB	Salade P-de-terre Saucisse de Toulouse grillée Lentilles du Puy Fromage AB Fruit	Crème Dubarry Carbonnade flamande Pâtes AB Pâtisserie maison	Mousseron de canard Poisson pané Poêlée de légumes AB Yaourt nature sucré

Semaine du 28/02/2022 au 04/03/2022			
LUNDI	*MARDI*	*JEUDI*	*VENDREDI*
Tourin à la tomate Palette sauce diable Purée de panais Fromage Fruit AB	Salade de radis Bourguignon aux carottes AB Beignets maison	**Végétarien** Coleslaw Lasagnes végétales Iceberg Compote AB	Battavia dés d'emmental/ croutons Poisson du marché Brocolis sauté au beurre Fromage blanc AB aux fruits

Semaine du 07/03/2022 au 11/03/2022			
LUNDI	*MARDI*	*JEUDI*	*VENDREDI*
Surimi sauce cocktail Sauté de dinde au curry Semoule AB Yaourt sucré	Velouté de carottes Steak haché grillé Haricots verts à la persillade AB Fromage Fruit	Soupe de légumes AB Quiche lorraine Iceberg Eclair au chocolat	Betterave en salade Merlu sauce normande Quinoa aux petits légumes AB Flamby

Notre chef cuisinier Cyril DAU, vous propose ses menus pour la semaine. Une cuisine locale, privilégiant les circuits-courts et de la viande française.

VOLAILLE FRANÇAISE

« Fait Maison »

VIANDE BOVINE FRANÇAISE