












RESTAURANT SCOLAIRE DE ST SULPICE ET CAMEYRAC



Fruits et légumes BIO (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



Célébrons l'épiphanie !

lundi 05 janvier	mardi 06 janvier	mercredi 07 janvier	jeudi 08 janvier	vendredi 09 janvier
fêtons les Edouard	fêtons les Epiphanie	fêtons les Raymond	fêtons les Lucien	fêtons les Alix
COLESLAW (CAROTTES BIO ET CHOU BIO) 	POTAGE DE POTIMARRON	FRIAND AU FROMAGE	SOUPE TOMATES VERMICELLES	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE 
PAUPIETTE AU VEAU	TORTILLA AUX POMMES DE TERRE BIO 	JAMBON	BOULETTES À L'AGNEAU AU CURRY	POISSON DU JOUR (MSC) SAUCE À PART 
PETITS POIS AU JUS	SALADE VERTE	COQUILLETES BIO 	HARICOTS BEURRE	RIZ BIO 
FROMAGE	PETIT SUISSE FRUITÉ	FROMAGE RÂPÉ	FROMAGE AOP 	FROMAGE BLANC
LIÉGEOIS CHOCOLAT	FRUIT BIO DE SAISON 	PÊCHE AU SIROP	FRUIT BIO DE SAISON 	GALETTE DES ROIS

FRUIT BIO
GÂTEAU BIO*




BRIOCHE ET
CONFITURE

FROMAGE BLANC SUCRE
PETIT BEURRE

LAIT
COMPOTE

PAIN *
FROMAGE

Légende :

Produits BIO 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Menus validés.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.











RESTAURANT SCOLAIRE DE ST SULPICE ET CAMEYRAC



Repas des enfants de primaires



Fruits et légumes BIO (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

lundi 12 janvier fêtons les Tatiana	mardi 13 janvier fêtons les Yvette	mercredi 14 janvier fêtons les Nina	jeudi 15 janvier fêtons les Rémi	vendredi 16 janvier fêtons les Marcel
POTAGE DE LÉGUMES	SALADE DE RIZ	CHOU CHINOIS AUX POMMES	CAROTTES BIO RÂPÉES VINAIGRETTE À L'ORANGE 	ROSETTE ET BEURRE
TORTIS BIO 	PAVÉ FROMAGER	PIZZA KEBAB	SAUTÉ DE VOLAILLE LABEL ROUGE AUX CHAMPIGNONS 	POISSON MEUNIÈRE ET CITRON
SAUCE BOLOGNAISE	HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉES 		PURÉE DE POMMES DE TERRE	BROCOLIS BÉCHAMEL ET COEUR DE BLÉ
FROMAGE RÂPÉ	PETIT SUISSE SUCRÉ	FROMAGE	FROMAGE AOP 	PETIT SUISSE FRUITÉ
COMPOTE DE POMMES BIO 	FRUIT DE SAISON	MOUSSE AU CHOCOLAT	YAOURT BIO SUCRÉ 	FRUIT BIO DE SAISON 

LAIT
CÉRÉALES


PAIN *
FROMAGE


YAOURT
POMPON


FRUIT DE SAISON
PALMITO

PAIN AU LAIT
PÂTE À TARTINER

Légende :

Produits BIO 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Menus validés.






Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



RESTAURANT SCOLAIRE DE ST SULPICE ET CAMEYRAC



Fruits et légumes BIO (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

lundi 19 janvier fêtons les Marius	mardi 20 janvier fêtons les Sébastien	mercredi 21 janvier fêtons les Agnès	jeudi 22 janvier fêtons les Vincent	vendredi 23 janvier fêtons les Barnard
SALADE VERTE AUX CROÛTONS, SURIMI ET MAÏS	VELOUTÉ AU POTIRON	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE 	VELOUTÉ POIREAUX POMMES DE TERRE	SALADE DE CHOU CHINOIS
BOULETTES DE BOEUF À LA TOMATE	MACARONI BIO 	RÔTI DE PORC	POULET RÔTI	COLIN (MSC) SAUCE MARINIÈRE 
POMMES VAPEUR PERSILLÉES	SAUCE FROMAGÈRE AU CHEDDAR	PETITS POIS CAROTTES	GRATIN DE CHOU FLEUR	SEMOULE
FROMAGE	FROMAGE AOP 	FROMAGE	YAOURT BIO 	FROMAGE
LIÉGEOIS VANILLE	FRUIT DE SAISON	SALADE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS

BRIOCHE CHOCOLAT

COMPOTE MADELON


LAIT PRINCE CHOCOLAT


PAIN * FROMAGE

GAUFRE JUS DE FRUITS

Légende :

Produits BIO 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Menus validés.






Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



RESTAURANT SCOLAIRE DE ST SULPICE ET CAMEYRAC



Fruits et légumes BIO (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

lundi 26 janvier fêtons les Paule	mardi 27 janvier fêtons les Angèle	mercredi 28 janvier fêtons les Th. d'Aquin	jeudi 29 janvier fêtons les Gildas	vendredi 30 janvier fêtons les Martine
CAROTTES BIO RÂPÉES 	SOUPE TOMATE VERMICELLES	RILLETES DE THON ET TOAST	POTAGE DE LÉGUMES	POTAGE DE LEGUMES
NUGGETS VEGGIE	ÉMINCÉ DE BOEUF AUX OIGNONS	POULET BASQUAISE	FILET DE POISSON ET CITRON	SAUCISSE DE TOULOUSE (ORIGINE FRANCE) GRILLÉE
PURÉE DE POTIRON	BLÉ PILAF	HARICOTS PLATS	BROCOLIS ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL	LENTILLES BIO ET CAROTTES 
PETIT SUISSE AUX FRUITS	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE AOP 	FROMAGE BLANC
FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE POMMES BIO 	YAOURT VELOUTÉ AUX FRUITS	CRÈME CARAMEL	FRUIT BIO DE SAISON 

LAIT
CÉRÉALES

YAOURT SUCRÉ
FRUIT DE SAISON


JUS DE FRUITS
MARBRÉ


BRIOCHE
CONFITURE

PAIN *
FROMAGE

Légende :

Produits BIO 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Menus validés.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.









RESTAURANT SCOLAIRE DE ST SULPICE ET CAMEYRAC



Chandeleur



Fruits et légumes BIO (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

lundi 02 février	mardi 03 février	mercredi 04 février	jeudi 05 février	vendredi 06 février
fêtons les Présentation	fêtons les Blaise	fêtons les Véronique	fêtons les Agathe	fêtons les Gaston
CHOU ROUGE	BETTERAVES VINAIGRETTE	FRIAND AU FROMAGE	SALADE D'ENDIVES AUX NOIX	RILLETES ET CORNICHON
OMELETTE AU FROMAGE (AUX OEUFS BIO) 	ÉMINCÉ DE POULET À LA CRÈME	RÔTI DE VEAU	JAMBON BRAISÉ	POISSON MSC MEUNIÈRE 
POMMES DE TERRE SAUTÉES	RIZ BIO 	POÊLÉE DE LÉGUMES	HARICOTS BLANCS À LA TOMATE	PURÉE DE CAROTTES
FROMAGE	FROMAGE	PETIT SUISSE SUCRÉ	FROMAGE AOP 	YAOURT NATURE
CRÊPE	FRUIT BIO DE SAISON 	SALADE DE FRUITS	LIÉGEOIS CHOCOLAT	FRUIT BIO DE SAISON 

FRUIT DE SAISON
BISCUIT CHOCOLAT

COMPOTE
GALETTE ST MICHEL


CHOCOLATINE
FROMAGE BLANC SUCRE


LAITAGE BIO*
GÂTEAU BIO* 

PAIN *
FROMAGE

Légende :

Produits BIO 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Menus validés.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.







RESTAURANT SCOLAIRE DE ST SULPICE ET CAMEYRAC



Menu des enfants du Centre de loisirs

Bio Fruits et légumes BIO (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

lundi 09 février	mardi 10 février	mercredi 11 février	jeudi 12 février	vendredi 13 février
fêtons les Apolline	fêtons les Arnaud	fêtons les ND de Lourdes	fêtons les Félix	fêtons les Béatrice
CÉLERI ET CAROTTES RÂPÉS VINAIGRETTE	SALADE DE POMMES DE TERRE	SALADE VERTE AU MAÏS	OEUF DUR MAYONNAISE	SOUPE TOMATE VERMICELLES
STEAK HACHÉ DE BOEUF	POULET RÔTI	RACLETTE (POMMES DE TERRE / CHARCUTERIE)	CHILI SIN CARNE	FILET DE POISSON (MSC) SAUCE CITRON 
FRITES	HARICOTS VERTS BIO 	YAOURT NATURE BIO 	RIZ IGP 	PURÉE DE BROCOLIS BIO 
FROMAGE	FROMAGE		FROMAGE AOP 	GOUDA
CRÈME VANILLE	BANANE		FROMAGE BLANC AU SPÉCULOOS	FRUIT BIO DE SAISON 

PAIN*
CONFITURE


GÂTEAU DU CHEF
YAOURT AROMATISÉ


LAIT
FRUIT DE SAISON


MOELLEUX
PETIT SUISSE AUX FRUITS

BRIOCHE
PÂTE À TARTINER

Légende :

Produits BIO 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Menus validés.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.









RESTAURANT CENTRE DE LOISIRS - ST SULPICE ET CAMEYRAC



Mardi gras



Fruits et légumes BIO (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

lundi 16 février	mardi 17 février	mercredi 18 février	jeudi 19 février	vendredi 20 février
fêtons les Julienne	fêtons les Alexis	fêtons les Bernadette	fêtons les Gabin	fêtons les Aimée
RADIS ET BEURRE	VELOUTÉ DE POTIMARRON À LA CRÈME	SAUCISSON SEC	CAROTTES RÂPÉES BIO 	VELOUTÉ DE LÉGUMES
LASAGNES DE LÉGUMES	BOULETTES AU VEAU	ESCALOPE DE VOLAILLE LABEL ROUGE 	TARTIFLETTE	COLIN (MSC) SAUCE TOMATE 
SALADE VERTE BIO 	PURÉE DE POIS CASSÉS	HARICOTS BEURRE	SALADE VERTE BIO 	BOULGOUR ET POÊLÉE DE LÉGUMES
EDAM	PETIT SUISSE SUCRÉ	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	BEIGNET AU CHOCOLAT	COMPOTE FRUITS ROUGES	COMPOTE DE FRUITS	FRUIT BIO DE SAISON 

LAITAGE BIO*
GÂTEAU BIO*



PAIN* ET
FROMAGE

FROMAGE BLANC SUCRE
PETIT BEURRE

YAOURT AROMATISÉ
GAUFRETTE

PAIN AU LAIT
CHOCOLAT

Légende :

Produits BIO



Produits Pêche durable



Produits Labellisés



Menus validés.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.