



# 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  COLESLAW (CAROTTES BIO ET CHOU BIO) 	fêtons les Epiphanie  POTAGE DE POTIMARRON 	fêtons les Raymond  FRIAND AU FROMAGE 	fêtons les Lucien  SOUPE TOMATES VERMICELLES 	fêtons les Alix  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	COQUILLETTES 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

COLLATION :

FRUIT BIO  
GÂTEAU BIO\*



BRIOCHÉ ET CONFITURE

FROMAGE BLANC SUCRE  
PETIT BEURRE

LAIT  
COMPOTE

PAIN \*  
FROMAGE

Légende :

Produits BIO 

Produits Pêche durable 

Produits Labelisés 

Menus validés.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



# RESTAURANT SCOLAIRE DE ST SULPICE ET CAMEYRAC



## Repas des enfants de primaires

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

COLLATION :

LAIT  
CÉRÉALES

PAIN \*  
FROMAGE

YAOURT  
POMPON

FRUIT DE SAISON  
PALMITO

PAIN AU LAIT  
PÂTE À TARTINER

Légende :

Produits BIO

Produits Pêche durable

Produits Labelisés

Menus validés.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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



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

COLLATION :

BRIOCHÉ CHOCOLAT

COMPOTE MADELON

LAIT PRINCE CHOCOLAT

PAIN \* FROMAGE

GAUFRE JUS DE FRUITS

Légende :

Produits BIO

Produits Pêche durable

Produits Labellisés



# 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	mardi 27 janvier	mercredi 28 janvier	jeudi 29 janvier	vendredi 30 janvier
fêtons les Paule	fêtons les Angèle	fêtons les Th. d'Aquin	fêtons les Gildas	fêtons les Martine
CAROTTES BIO RÂPÉES	SOUPE TOMATE VERMICELLES	RILLETTES 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

COLLATION :

LAIT  
CÉRÉALES

YAOURT SUCRÉ  
FRUIT DE SAISON

JUS DE FRUITS  
MARBRÉ

BRIOCHE  
CONFITURE

PAIN \*  
FROMAGE

Légende :

Produits BIO

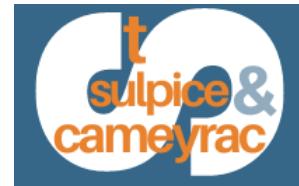
Produits Pêche durable

Produits Labellisés



## Chandeleur

# 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 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	RILLETTES 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	POËLÉE 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

COLLATION :

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 Labelisés



# RESTAURANT SCOLAIRE DE ST SULPICE ET CAMEYRAC



## Menu des enfants du Centre de loisirs

lundi 09 février	mardi 10 février	mercredi 11 février	jeudi 12 février	vendredi 13 février
fêtons les Apoline  CÉLERİ ET CAROTTES RÂPÉS VINAIGRETTE  STEAK HACHÉ DE BOEUF  FRITES  FROMAGE  CRÈME VANILLE	fêtons les Arnaud  SALADE DE POMMES DE TERRE  POULET RÔTI  HARICOTS VERTS BIO	fêtons les ND de Lourdes  <b>SALADE VERTE AU MAÏS</b>  <b>RACLETTE (POMMES DE TERRE / CHARCUTERIE)</b>  <b>YAOURT NATURE BIO</b>	fêtons les Félix  OEUFS DUR MAYONNAISE  CHILI SIN CARNE  RIZ IGP  FROMAGE AOP  FROMAGE BLANC AU SPÉCULOOS	fêtons les Béatrice  SOUPE TOMATE VERMICELLES  FILET DE POISSON (MSC) SAUCE CITRON  PURÉE DE BROCOLIS BIO  GOUDA  FRUIT BIO DE SAISON
PAIN* CONFITURE	GÂTEAU DU CHEF YAOURT AROMATISÉ	LAIT FRUIT DE SAISON	MOELLEUX PETIT SUISSE AUX FRUITS	BRIOCHÉ PÂTE À TARTINER
Produits BIO	Produits Pêche durable		Produits Labellisés	

COLLATION :

Légende :

Menus validés.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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





# RESTAURANT CENTRE DE LOISIRS - ST SULPICE ET CAMEYRAC



## Mardi gras

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

COLLATION :

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.

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

