

# LE MENU DE LA SEMAINE

Restaurant scolaire Saint Sulpice La Forêt

S 2 - du 6 au 10 janvier



LUNDI 06/01/2025	MARDI 07/01/2025	MERCREDI 08/01/2025	JEUDI 09/01/2025	VENDREDI 10/01/2025
	<b>Pomelos</b> 	<b>Feuilletté au fromage</b>  *****	<b>Soupe de potimaron</b>   	
<b>Bolognaise</b> 	<b>Poulet rôti</b> 	<b>Rôti de bœuf au jus</b> 	<b>Couscous de légumes aux pois chiches</b> 	<b>Filet de poisson meunière</b> 
<b>Pâtes</b>  ***** 	<b>Frites</b>	<b>Jardinière de légumes</b>	<b>Semoule</b>  	<b>Gratin de chou-fleur</b>  
<b>Fromage</b>	<b>Emmental</b>		<b>Yaourt nature sucré</b> 	<b>Bûchette mélange</b>
<b>Fruit de saison</b>  ***** 	<b>Fromage blanc sucré</b>  *****	<b>Fruit du jour</b> 	<b>Galette des rois</b> 	<b>Compote de pommes</b> 

## Légende



Volaille Française



Agriculture Biologique Europe



Viande Bovine Française (VBF)



Origine France



Pêche responsable



Haute Valeur Environnementale

# LE MENU DE LA SEMAINE

Restaurant scolaire Saint Sulpice La Forêt

S 3 - du 13 au 17 janvier



LUNDI 13/01/2025	MARDI 14/01/2025	MERCREDI 15/01/2025	JEUDI 16/01/2025	VENDREDI 17/01/2025
	Soupe du jour : Potage du jardinier  ***** 	Rillettes de thon	Salade de chou blanc 	
Rôti de veau braisé	Chipolatas	Escalope de volaille, miel et citron	Chili sin carne 	Bouchée de la mer (Colin PR et fruits de mer) 
Flageolets 	Purée de pommes de terre	Farfalles 	Riz pilaf ***** 	Petits pois 
Saint paulin	Tomme blanche	Petit suisse 	Yaourt nature sucré 	Coulommiers
Fruit de saison 	Crème dessert vanille 	Fruit de saison 	Fruit de saison  ***** 	Riz au lait  

## Légende



Viande Bovine Française (VBF)



Soupe du chef



Agriculture Biologique Europe



Pêche responsable



Dessert de ma mamie



De saison

# LE MENU DE LA SEMAINE

Restaurant scolaire Saint Sulpice La Forêt

S 4 - du 20 au 24 janvier



LUNDI 20/01/2025	MARDI 21/01/2025	MERCREDI 22/01/2025	JEUDI 23/01/2025	VENDREDI 24/01/2025
	Soupe de panais 	Salade coleslaw  	Céleri rémoulade 	
Boulette de bœuf aux épices douces 	Ravioles aux épinards et fromage 	Pizza garnie	Rôti de porc VPF au jus 	Filet de poisson sauce Dieppoise 
Semoule ***** 	***** *****	Salade verte 	Gratin de chou-fleur et patate douce 	Coquillettes  
Petits suisses 	Emmental	Yaourt aromatisé 	Cantal	Petit moulé
Clémentine 	Fruit du jour  	Beignet aux pommes	Gâteau à l'ananas ***** 	Liégeois au chocolat

**Légende**



Plat végétarien



Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)



Origine France



Agriculture Biologique Europe



Dessert de ma mamie

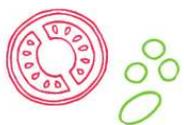


Pêche responsable

# LE MENU DE LA SEMAINE

Restaurant scolaire Saint Sulpice La Forêt

S 5 - du 27 au 31 janvier



LUNDI 27/01/2025	MARDI 28/01/2025	MERCREDI 29/01/2025	JEUDI 30/01/2025	VENREDI 31/01/2025
	<b>Céleri rémoulade</b>  	<b>Soupe de légumes</b>  	<b>Nems de légumes</b> 	
<b>Rôti de dinde sauce diable</b> 	<b>Carrot cake au quinoa</b>  	<b>Steak haché au jus</b>	<b>Sauté de porc à l'ananas</b> 	<b>Filet de poisson pané meunière et citron</b>
<b>Boullgour</b>  <b>Haricots verts à l'ail et au persil</b>	<b>Salade verte</b> *****	<b>Purée de potiron</b>  *****	<b>Wok de légumes et nouilles chinoise</b>	<b>Frites</b>
<b>Mimolette</b>	<b>Samos</b>	<b>Carré de l'Est</b>	*****  *****	<b>Yaourt aromatisé</b> 
<b>Fruit du jour</b> 	<b>Crème au chocolat</b> ***** 	<b>Fruits du jour</b> 	<b>Moelleux noix de coco</b> 	<b>Compote pommes-bananes</b>  

**Légende**



Œufs plein air



Haute Valeur Environnementale



Soupe du chef



Agriculture Biologique Europe



Recette du chef



De saison

# LE MENU DE LA SEMAINE

Restaurant scolaire Saint Sulpice La Forêt

S 6 - du 3 au 7 février



LUNDI 03/02/2025	MARDI 04/02/2025	MERCREDI 05/02/2025	JEUDI 06/02/2025	VENDREDI 07/02/2025
	Carottes râpées au citron  	Feuilleté au fromage	Soupe de légumes  	*****
Bolognaise de lentilles et légumes  	Sauté de porc sauce chasseur	Rougail saucisse 	Tartiflette 	Filet de poisson sauce citron 
Pâtes  *****	Céréales gourmandes	Riz 	Salade verte  ***** 	Boullgour  
Chanteneige	Emmental	Vache Picon	Yaourt nature sucre 	Cantal AOC 
Crêpe sucrée antigaspi ***** 	Fruit du jour 	Ananas 	Clémentines ***** 	Far breton 

## Légende



Haute Valeur  
Environnementale



De saison



Agriculture  
Biologique Europe



Le Porc Français



Recette du chef



Appellation d'Origine  
Contrôlée (AOC)

# LE MENU DE LA SEMAINE

Centre de loisirs Saint Sulpice La Forêt

S 7 - Du 10 au 14 février



LUNDI 10/02/2025	MARDI 11/02/2025	MERCREDI 12/02/2025	JEUDI 13/02/2025	VENDREDI 14/02/2025
	<b>Soupe de butternut</b> *****	<b>Salade de pommes de terre au thon, mayonnaise</b> 	<b>Chou blanc mimolette</b> 	
<b>Sauté de bœuf au jus</b>	<b>Saucisse de campagne</b>	<b>Poulet rôti</b>	<b>Clafoutis aux légumes</b> 	<b>Blanquette de saumon</b> 
<b>Riz pilaf</b> 	<b>Potée de légumes</b> *****	<b>Carottes au thym</b> *****	<b>Frites</b>	<b>Semoule</b> 
<b>Edam</b>	<b>Saint paulin</b>	<b>Fromage blanc</b>	<b>Camembert</b>	<b>Yaourt aromatisé</b>
<b>Biscuits moelleux au citron</b>	<b>Clémentine</b> 	<b>Fruit du jour</b>	<b>Compote de fruits</b> *****	<b>Fruit du jour</b>

## Légende



Viande Bovine Française (VBF)



Tutti Frutti



Haute Valeur Environnementale



Agriculture Biologique Europe



Œufs plein air



Région Ultrapériphérique

# LE MENU DE LA SEMAINE

Centre de loisirs de Saint Sulpice La Forêt

S 8 - du 17 au 21 février



LUNDI 17/02/2025	MARDI 18/02/2025	MERCREDI 19/02/2025	JEUDI 20/02/2025	VENDREDI 21/02/2025
	Soupe du jour  		Carottes râpées  	
Hachis parmentier 	Dalh de légumes et lentilles corail 	Rôti de porc sauce moutarde 	Escalope de volaille marinade tandoori	Filet de poisson dugléré
Salade verte *****	Riz *****	Haricots verts sautés 	Boulgour pilaf 	Gratin de chou-fleur ***** 
Yaourt nature 	Emmental	Fromage	Fromage Carré frais	Gouda
Fruit de saison  	Liegeois au chocolat	Fruit de saison 	Cake potiron et noix de coco ***** 	Crème vanille 

## Légende



Recette du chef



Plat végétarien



Haute Valeur Environnementale



Agriculture Biologique Europe



Dessert du potager



Appellation d'Origine Protégée (AOP)