



VERSION NON VALIDÉE - COMMISSION DE MENUS
RESTAURANT SCOLAIRE
 Commune de Saint-Malo-de-Guersac

Nos menus intègrent en rythme annuel
 50% de produits de qualité supérieure (Bio,
 AOC, AOP, Haute Valeur
 Environnementale, etc...) dont 20% de bio minimum.



Menus du 5 au 9 janvier 2026

lundi 5	mardi 6	mercredi 7	jeudi 8	vendredi 9
<ul style="list-style-type: none"> Velouté de potimarron Filet de poisson meunière sauce crème citronnée Riz doré Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées Sauté de bœuf sauce moutarde à l'ancienne Haricots beurre Galette des rois 	<ul style="list-style-type: none"> Saucisson à l'ail cornichon Haut de cuisse de poulet tandoori Gratin de pommes de terre et brocolis Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de blé au maïs sauce yaourt Quiche aux légumes d'hiver* Salade verte Fromage Compote pommes banane 	<ul style="list-style-type: none"> Rillettes de poulet au fromage frais Pâtes tortis Sauce carbonara Fruit de saison

* Julienne de légumes, oignon.

Menus du 12 au 16 janvier 2026

lundi 12	mardi 13	mercredi 14	jeudi 15	vendredi 16
<ul style="list-style-type: none"> Feuilleté au fromage Émincé de dinde à la forestière Petits pois aux oignons Petit suisse au chocolat Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Céleri rémoulade Rôti de porc à la moutarde Boulgour Flan nappé au caramel 	<ul style="list-style-type: none"> Risetti au surimi Bolognaise Pâtes Fromage blanc Pâtisserie 	<ul style="list-style-type: none"> Velouté de légumes Filet de poisson meunière Julienne de légumes au curcuma* Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Betteraves aux poires Gratin de pommes de terre aux 3 fromages° Salade verte Brownie

* Carottes, panais, poireaux.

° Emmental, cantal AOP, mozzarella.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Viande, poisson, oeuf
- Céréales, légumes secs
- Produit laitier
- Produit sucré
- Matière grasse cachée



Chez Armonys, on cuisine! : Nos repas sont préparés avec soin par une équipe de cuisine engagée, à partir d'une majorité de **produits frais**. **Vianades crues** de bœuf, porc, agneau/mouton et volaille servies en l'état (hors viandes hachées et préparations de viande) : **Origine France**, conformément au décret n°2022-65. Menus susceptibles d'évoluer selon l'approvisionnement.

Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire ou de consulter le classeur mis à disposition.



VERSION NON VALIDÉE - COMMISSION DE MENUS

RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Saint-Malo-de-Guersac

Nos menus intègrent en rythme annuel 50% de produits de qualité supérieure (Bio, AOC, AOP, Haute Valeur Environnementale, etc...) dont 20% de bio minimum.



Menus du 19 au 23 janvier 2026

lundi 19

- Céleri fromage blanc curry
- Penne rigate semi-complètes
- Sauce Napolitaine aux lentilles corail
- Fromage
- Fromage blanc fermier sucré

mardi 20

- Salade Coleslaw*
- Sauté de porc sauce Agenaise
- Haricots plats
- Crème à la vanille

mercredi 21

- Salade multicolore*
- Fricassée de colin crème ciboulette
- Gratin de courges
- Fromage
- Fruit de saison

jeudi 22

- Salade de chicons aux pommes
- Waterzoi de poulet
- Frites
- Edam
- Gaufre de Bruxelles



vendredi 23

- Velouté à la patate douce et curry
- Pizza texane au bœuf*
- Salade verte
- Fruit de saison

* Carottes, chou blanc, crème fraîche, vinaigrette.

* Tortis multicolores, maïs, vinaigrette au Xérès.

* Bœuf haché, oignons, mozzarella, cheddar, paprika, origan.



Menus du 26 au 30 janvier 2026

lundi 26

- Salade Marco Polo*
- Dahl de carottes et panais aux lentilles
- Riz pilaf
- Fromage
- Fruit de saison

mardi 27

- Velouté de légumes
- Jambon grillé, jus aux oignons
- Petits pois carottes
- Yaourt fermier aromatisé

mercredi 28

- Betteraves à l'échalote
- Chipolatas
- Pommes de terre persillées
- Fromage
- Compote de fruits

jeudi 29

- Pâté de foie, cornichon
- Tajine de volaille aux légumes d'hiver
- Semoule parfumée
- Fromage
- Fruit de saison

vendredi 30

- Salade aux croûtons, vinaigrette au Xérès
- Brandade
- De poisson frais aux herbes
- Pâtisserie

* Mini penne, surimi, crème fraîche, jus de citron, aneth.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



☑ **Chez Armonys, on cuisine!** : Nos repas sont préparés avec soin par une équipe de cuisine engagée, à partir d'une majorité de **produits frais**. **Viandes crues** de bœuf, porc, agneau/mouton et volaille servies en l'état (hors viandes hachées et préparations de viande) : **Origine France**, conformément au décret n°2022-65. Menus susceptibles d'évoluer selon l'approvisionnement.



VERSION NON VALIDÉE - COMMISSION DE MENUS

RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Saint-Malo-de-Guersac

Nos menus intègrent en rythme annuel 50% de produits de qualité supérieure (Bio, AOC, AOP, Haute Valeur Environnementale, etc...) dont 20% de bio minimum.



Menus du 2 au 6 février 2026

lundi 2	mardi 3	mercredi 4	jeudi 5	vendredi 6
<ul style="list-style-type: none"> Taboulé d'hiver* Poisson pané citron frais Purée de carottes Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Betterave vinaigrette Coquillettes Bolognaise de haricots rouges Crêpe de la Chandeleur  	<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées à l'orange Boulettes de bœuf à la crème de panais Boullgour Fromage Yaourt à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Duo de râpés* Filet de dinde sauce chorizo Poêlée de haricots verts aux oignons Fromage Mousse au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Velouté de pois cassés au fromage frais Tartiflette Salade verte Fruit de saison

* Couscous, petits pois, échalote, abricot sec, jus de citron, huile d'olive.

* Carottes, radis noir, vinaigrette yaourt citron.

Menus du 9 au 13 février 2026

lundi 9	mardi 10	mercredi 11	jeudi 12	vendredi 13
<ul style="list-style-type: none"> Betteraves Rougail saucisse Riz créole Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de mâche fromages et croûtons Omelette sauce ketchup Pommes de terre rissolées Crème dessert caramel 	<ul style="list-style-type: none"> Soupe de tomate aux vermicelles* Blanquette de dinde Semoule Petit suisse sucré Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte à l'échalote Lasagnes De bœuf Fromage Pâtisserie 	<ul style="list-style-type: none"> Potage de légumes Curry de poisson frais au lait de coco Chou fleur persillé Fromage Fruit de saison

* Bouillon de légumes, tomates pelées, basilic, vermicelles.

*Boullgour, carottes, pommes, vinaigrette au curcuma.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



Chez Armonys, on cuisine! : Nos repas sont préparés avec soin par une équipe de cuisine engagée, à partir d'une majorité de **produits frais**. **Viandes crues** de bœuf, porc, agneau/mouton et volaille servies en l'état (hors viandes hachées et préparations de viande) : **Origine France**, conformément au décret n°2022-65. Menus susceptibles d'évoluer selon l'approvisionnement.

Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire ou de consulter le classeur mis à disposition.