



# RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Saint-Malo-de-Guersac



## Menus du 10 au 14 mai 2021

**lundi**

- Salade de riz au thon\*
- **Steak haché** 
- Haricots verts
- Vache picon
- **Fruit** 

\* Riz, tomate, thon, échalote, ciboulette, vinaigrette.

**mardi**

- Salade de tomates fromagère\*
- Bœuf Stroganoff
- **Pommes de terre** 
- Petit suisse

\* Tomates, dés d'edam, échalote, vinaigrette.

**mercredi**

- Carottes râpées
- Escalope de dinde à l'estragon
- **Semoule** 
- Fromage
- Fruit

**jeudi** **vendredi**

**Pont de l'Ascension**

## Menus du 17 au 21 mai 2021

**lundi**

- Radis beurre
- Paëlla
- de poisson
- Petit suisse
- **Fruit** 

**mardi**

- Salade de risetti au surimi
- Longe de porc rôtie jus au thym
- Potatoes
- **Fruit** 

**mercredi**

- Melon
- Chipolatas
- Haricots blancs à la tomate
- Fromage
- Yaourt aromatisé

**jeudi**

- Taboulé de blé à la provençale\*
- **Haut de cuisse** de poulet tandoori 
- **Petits pois carottes** 
- Chanteneige fouettée
- Crêpe artisanale sucrée

\*Blé, tomates, concombres, poivrons, vinaigrette.

**vendredi**

- Betteraves vinaigrette
- Quiche tomates, fromage de chèvre et basilic
- **Salade verte** 
- **Yaourt sucré** 

### Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

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



☑ **Cuisine maison** : les **viandes** entières de **porc**, de **boeuf**, de veau et de **volaille** sont **100% françaises**. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'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.



# RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Saint-Malo-de-Guersac



## Menus du 24 au 28 mai 2021

| lundi                            | mardi  | mercredi   | jeudi  | vendredi  |
|----------------------------------|--|--|--|---|
| <p><b>LUNDI DE PENTECOTE</b></p> | <ul style="list-style-type: none"> <li> Macédoine de légumes</li> <li> Gratin de macaronis et courgettes</li> <li> au saumon et à la mozzarella</li> <li> Fruit</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li> Salade de pommes de terre aux œufs</li> <li> Cordon bleu</li> <li> Julienne de légumes</li> <li> Fromage</li> <li> Mousse au chocolat</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li> Concombres au fromage blanc</li> <li> Riz cantonnais </li> <li> Tome grise</li> <li> Fruit</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li> Salade de croûtons et noix</li> <li> Filet de dinde rôti </li> <li> Haricots beurre à la tomate </li> <li> Cantadou ail et fines herbes</li> <li> Pâtisserie</li> </ul> |

## Menus du 31 mai au 4 juin 2021

| lundi  | mardi   | mercredi  | jeudi   | vendredi  |
|--|---|---|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li> Salade de tomates au maïs</li> <li> Boulettes d'agneau sauce massalé</li> <li> Frites</li> <li> Glace</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li> Tortis multicolores aux dés de fromage</li> <li> Escalope de dinde sauce Normande </li> <li> Carottes vichy </li> <li> Fromage blanc </li> <li> Fruit</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li> Taboulé fraîcheur</li> <li> Croque monsieur à l'italienne*</li> <li> Salade verte </li> <li> Petit suisse aromatisé</li> <li> Fruit</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li> Saucisson à l'ail</li> <li> Filet de poisson frais</li> <li> Ratatouille et pommes vapeur</li> <li> Brie</li> <li> Fruit </li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li> Radis beurre</li> <li> Sauté de porc sauce moutarde à l'ancienne</li> <li> Boulgour </li> <li> Yaourt aromatisé</li> </ul> |

\*Carottes oranges, carottes jaunes, courgettes.

\* Pain de mie, tomate, mozzarella, parmesan, huile d'olives, basilic.

\* Pain de mie, tomate, mozzarella, parmesan, huile d'olives, basilic.

### 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



**Cuisine maison** : les viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille sont 100% françaises. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'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.



# RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Saint-Malo-de-Guersac



## Menus du 7 au 11 juin 2021

| lundi   | mardi  | mercredi   | jeudi  | vendredi   |
|---|--|--|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>●● Pâté de campagne</li> <li>● Filet de poisson sauce crustacés</li> <li>● Riz pilaf </li> <li>● Fromage</li> <li>●● Île flottante</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Melon</li> <li>● Parmentier de lentilles vertes</li> <li>● Salade verte </li> <li>● Fruit</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade papillon*</li> <li>●● Poisson pané</li> <li>● Carottes</li> <li>● Emmental</li> <li>● Fruit</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Concombres, crème à l'aneth</li> <li>● Sauté de dinde basquaise </li> <li>● Carottes persillées </li> <li>● Liégeois au chocolat</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Tomates vinaigrette</li> <li>● Steak haché sauce tomates</li> <li>●● Pommes noisettes</li> <li>● Yaourt aromatisé</li> <li>●● Cookie aux pépites de chocolat</li> </ul> |

\*Pâtes papillon, tomates, poivrons, maïs, vinaigrette.

## Menus du 14 au 18 juin 2021

| lundi   | mardi  | mercredi   | jeudi  | vendredi   |
|---|--|--|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>● Carottes râpées </li> <li>●● Quiches aux légumes</li> <li>● Salade verte</li> <li>●● Glace</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Radis beurre</li> <li>●● Lasagnes bolognaises</li> <li>● Salade verte</li> <li>● Yaourt à la pulpe de fruits</li> <li>●● Madeleine</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>●● Feuilleté au fromage</li> <li>● Jambon braisé</li> <li>● Petits pois</li> <li>● Petit suisse sucré</li> <li>● Fruit</li> </ul> | <p><i>Les couleurs de l'arc en ciel!</i></p>  <ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade de betteraves rouges, pommes citron</li> <li>● Aiguillettes de poulet sauce parme</li> <li>●● Gratin de pommes de terre aux aubergines</li> <li>●● Fromage blanc aux myrtilles </li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>●● Rillettes, cornichon</li> <li>● Curry de poisson frais au lait de coco</li> <li>● Coquillettes </li> <li>● Saint Paulin</li> <li>● Compote de fruits</li> </ul> |

\* Tortilla, tomate, oignon, poivron, haricots rouges, semoule couscous, emmental râpé, épices.

### 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



☑ **Cuisine maison** : les **viandes** entières de **porc**, de **boeuf**, de veau et de **volaille** sont **100% françaises**. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'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.



# RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Saint-Malo-de-Guersac



## Menus du 21 au 25 juin 2021

| lundi   | mardi  | mercredi   | jeudi  | vendredi  |
|---|--|--|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade de tomates</li> <li>● Thon à la Catalane*</li> <li>● Riz doré </li> <li>● Montboissier</li> <li>● Fruit</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade Strasbourgeoise*</li> <li>● Haut de cuisse de poulet </li> <li>● Haricots beurre à l'ail </li> <li>● Crème dessert à la vanille</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Concombres crème ciboulette</li> <li>● Tomate farcie</li> <li>● Boulgour au bouillon de tomate</li> <li>● Fromage </li> <li>● Fruit</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Melon</li> <li>● Pizza aux 3 fromages</li> <li>● Salade verte </li> <li>● Fruit</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade de lentilles*</li> <li>● Paupiette de veau sauce charcutière</li> <li>● Carottes vichy </li> <li>● Coulommiers</li> <li>● Cocktail de fruits au sirop</li> </ul> |

\* Pdt, saucisse de Strasbourg, échalotes, cornichons, vinaigrette.

\*Lentilles, tomates, lardons, échalotes, vinaigrette.

## Menus du 28 juin au 2 juillet 2021

| lundi  | mardi  | mercredi  | jeudi   | vendredi   |
|--|--|---|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>● Œuf dur mayonnaise</li> <li>● Semoule</li> <li>● aux légumes d'été et pois chiches</li> <li>● Camembert </li> <li>● Compote de pommes</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Coquillettes à la </li> <li>● Bolognaise</li> <li>● Saint Nectaire</li> <li>● Fruit</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Carottes râpées </li> <li>● Nuggets</li> <li>● Pommes rissolées</li> <li>● Fromage</li> <li>● Glace</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Tomates à l'huile d'olives et au basilic</li> <li>● Galette saucisse</li> <li>● Salade verte </li> <li>● Crème dessert au chocolat</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Concombres vinaigrette</li> <li>● Filet de poisson frais, sauce citronnée à l'aneth</li> <li>● Blé pilaf </li> <li>● Emmental</li> <li>● Pâtisserie</li> </ul> |

### 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



**Cuisine maison** : les **viandes** entières de **porc**, de **boeuf**, de veau et de **volaille** sont **100% françaises**. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'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.



# RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Saint-Malo-de-Guersac



## Menus du 5 au 9 juillet 2021

### lundi

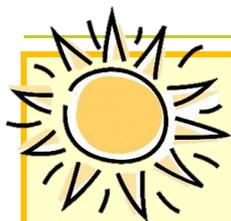
- Betteraves vinaigrette
- Raviolis gratinés
- Salade verte 
- Glace

### mardi

- Pastèque
- Jambon blanc
- Chips
- Fromage
- Compote de fruits



C'est  
les  
vacances!!!



Toute l'équipe du restaurant scolaire  
vous souhaite de bonnes vacances !



### 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



☑ **Cuisine maison** : les **viandes** entières de **porc**, de **boeuf**, de veau et de **volaille** sont **100% françaises**. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'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.