



RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Saint-Malo-de-Guersac



Menus du 30 août au 3 septembre 2021

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
			<ul style="list-style-type: none"> Melon Steak haché Potatoes crème ciboulette Glace 	<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées vinaigrette Lasagnes aux lentilles vertes Salade Fromage Fruit de saison

Menus du 6 au 10 septembre 2021

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Radis beurre Légumes d'été rôtis* Semoule Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Betteraves vinaigrette Galette artisanale saucisse Salade verte Yaourt sucré 	<ul style="list-style-type: none"> Salade fraîcheur* Beignets de poisson Pommes de terre sauce au beurre Petit suisse sucré Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade Marco Polo* Poulet rôti Haricots verts à la tomate Flan nappé au caramel 	<ul style="list-style-type: none"> Pâté de campagne, cornichon Blanquette de poisson Carottes et riz Fromage Fruit de saison

* Courgettes, aubergines, tomates, pois chiche, ail, huile d'olives.

* Tomates, concombres, maïs.

* Coquillettes, surimi, tomates, poivrons rouges, crème fraîche.

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 13 au 17 septembre 2021

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ● Pastèque ●● Quiches aux légumes ● Salade verte ● Yaourt sucré 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Feuilleté au fromage ● Escalope de dinde ● Ratatouille ● Petit suisse aromatisé ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves à l'échalote ●● Macaronis ● à la bolognaise ● Crème dessert ● Biscuit 	<ul style="list-style-type: none"> ● Concombres à la crème ●● Pizza au thon ● Salade, vinaigrette balsamique ●● Glace 	<ul style="list-style-type: none"> ● Tomates à l'huile d'olives et au basilic ● Tajine d'agneau ●● Boulgour ● Fromage ● Fruit de saison

Menus du 20 au 24 septembre 2021

SEMAINE EUROPEENNE DU DEVELOPPEMENT DURABLE : REDUISONS NOS DECHETS!

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ●● Tortis multicolores aux dés de tomates et olives ● Boulettes de bœuf aux 4 épices ● Petits pois carottes ● Fromage ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Chili sin Carne ● Riz ● Fromage ● Compote de pommes 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Taboulé de blé ● Escalope de porc sauce soja ● Chou fleur béchamel ● Fromage ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Salade de pommes de terre* ● Sauté de dinde, jus au thym ●● Gratin de courgettes à la mozzarella ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Carottes râpées vinaigrette ● Poisson frais sauce beurre blanc ●● Penne rigate ● Fromage ●● Île flottante

*Pommes de terre, cervelas, tomate, cornichons, mayonnaise.

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 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 27 septembre au 1 octobre 2021

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Salade papillon* Poisson pané Poêlée de haricots verts aux champignons Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Tomates aux dés de féta et à l'échalote Bœuf massalé Boulgour Pâtisserie 	<ul style="list-style-type: none"> Chou chinois au maïs Escalope de volaille à la dijonnaise Flageolets cuisinés Fromage Glace 	<ul style="list-style-type: none"> Œuf dur mayonnaise Gratin de macaronis aux légumes* Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Tomates à l'échalote Emmincé de dinde à l'estragon Pommes vapeur Fromage Mousse au chocolat

* Farfalles, tomates, poivrons, maïs, vinaigrette.

* Tomates, courgettes, poivrons, oignon, ail.

* Carottes oranges, carottes jaunes, celeri rave, beurre.

Menus du 4 au 8 octobre 2021

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Salade Ibérique* Paëlla au poulet Fromage Gâteau Basque 	<ul style="list-style-type: none"> Parmentier de lentilles vertes Salade Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées Bolognaise Semoule au bouillon de tomates Fromage Compote de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> Radis beurre Filet de poisson frais sce moutarde à l'ancienne Blé tendre Yaourt sucré Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Céleri rémoulade Longe de porc rôtie Petits pois cuisinés Entremet vanille

* Courgette râpée, thon, sauce tomate.

En route vers l'Espagne!

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 11 au 15 octobre 2021

Un jour, une recette!

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de tomates aux fonds d'atichauts et basilic ● Pizza au fromage ● Salade verte ● Fromage ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Taboulé à l'orientale ● Émincé de dinde sauce suprême ● Poêlée de carottes au fenouil ail et curcuma ● Fromage blanc à la crème de marrons 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade fromage de chèvre, vinaigrette au miel ● Chipolatas ● Boulgour pilaf ● Yaourt sucré ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Pâté de foie, cornichon ● Filet de poisson frais à la bisque de homard ● Farfalles ● Fromage ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade Buffalo* ● Jambon grillé sauce champignons ● Haricots verts ● Roulé à la confiture de myrtilles

* Haricots rouges, maïs, dés de tomates, vinaigrette.

Menus du 18 au 22 octobre 2021

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ● Carottes râpées ● Quiche Lorraine ● Salade verte ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Macédoine de légumes ● Colombo de porc ● Riz créole ● Fromage ● Compote 	<ul style="list-style-type: none"> ● Friand fromage ● Filet de poisson sauce tomate ● Courgettes aux oignons ● Fromage ● Liégeois au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> ● Concombres vinaigrette ● Gratin de Pâtes au jambon ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves ciboulette ● Boulettes de soja ● Carottes à la crème d'ail ● Fromage fouetté Mme Loik ● Pâtisserie

* Haricots rouges, maïs, poivrons, échalote, vinaigrette.

* Lentilles, lardons, tomates, échalotes, vinaigrette.

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.