



RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Saint-Malo-de-Guersac

Depuis septembre 2021, le restaurant scolaire intègre 20% de produits Bio & 30% de produits labellisés en valeur



Menus du 8 au 12 novembre 2021

| lundi | mardi | mercredi | jeudi | vendredi |
|---|--|---|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> Concombres vinaigrette Hachis parmentier Salade verte Fromage Fruit de saison | <ul style="list-style-type: none"> Salade de boulgour* Jambon grillé sauce suprême Haricots verts à la forestière Entremets à la vanille | <ul style="list-style-type: none"> Velouté de légumes Haut de cuisse de poulet rôti Brocolis Fromage Riz au lait |  | <ul style="list-style-type: none"> Betteraves à l'échalote Semoule Légumes couscous aux pois chiches Yaourt aromatisé Crêpe artisanale sucrée |

* Boulgour, dés de tomates, poivrons jaunes, olives, vinaigrette.

Menus du 15 au 19 novembre 2021



| lundi | mardi | mercredi | jeudi | vendredi |
|---|--|---|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> Taboulé à l'orientale Boulettes de bœuf Purée de chou-fleur Fromage Fruit de saison | <ul style="list-style-type: none"> Velouté de potimarrons Quiche aux légumes Salade verte Mousse au chocolat | <ul style="list-style-type: none"> Macédoine de légumes vinaigrette Escalope de dinde Riz Petit suisse sucré Fruit de saison | <ul style="list-style-type: none"> Parmentier de saumon Salade verte Fromage Fruit de saison | <ul style="list-style-type: none"> Salade Buffalo* Cheeseburger Frites Donut  |

* Haricots rouge;maïs;tomates

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

Depuis septembre 2021, le restaurant scolaire **intègre 20% de produits Bio & 30% de produits labellisés en valeur**



Menus du 22 au 26 novembre 2021

| lundi | mardi | mercredi | jeudi | vendredi |
|---|---|--|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves au maïs ●● Pizza aux trois fromages ● Salade verte ●● Flan nappé au caramel | <ul style="list-style-type: none"> ●● Bouillon de bœuf vermicelle ● Rôti de porc ● Haricots beurre à la tomate ● Fromage ● Fruit | <ul style="list-style-type: none"> ● Carottes râpées ● Farfalles ● à la bolognaise ● Emmental râpé ● Yaourt aromatisé | <ul style="list-style-type: none"> ●● Salade de pommes de terre* ● Filet de poisson frais à la crème de poivron ● Julienne de légumes** ● Fromage ● Fruit | <ul style="list-style-type: none"> ●● Salade aux dés de fromages et croûtons ● Sauté de dinde Vallée d'Auge ● Blé tendre ● Compote de pommes |

*Pdt, cervelas, tomates, cornichons, vinaigrette.

**Carottes oranges, céleri rave, carottes jaunes.

Menus du 29 novembre au 3 décembre 2021

| lundi | mardi | mercredi | jeudi | vendredi |
|--|--|--|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ●● Salade de lentilles* ●● Riz façon Cantonnais ● (Riz, petits pois, dés de carottes, œuf, oignons confits) ● Fruit | <ul style="list-style-type: none"> ●● Chou chinois au jambon vinaigrette ● Bœuf bourguignon ● Semoule ●● Crème anglaise ●● Pâtisserie  | <ul style="list-style-type: none"> ●● Potage de tomates aux vermicelles ●● Croque monsieur ● Salade verte ● Fromage ● Fruit | <ul style="list-style-type: none"> ● Salade alphabet* ●● Poisson pané ● Carottes à la crème d'ail ● Yaourt aromatisé | <ul style="list-style-type: none"> ●● Céleri rémoulade ●● Tartiflette ● Salade verte ● Petit suisse aromatisé ● Fruit |

*Lentilles;tomates

* Pâtes alphabet, dés de tomates, maïs, 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 **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

Depuis septembre 2021, le restaurant scolaire **intègre 20% de produits Bio & 30 % de produits labellisés en valeur**



Menus du 6 au 10 décembre 2021

| lundi | mardi | mercredi | jeudi | vendredi |
|---|--|---|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> Feuilleté au fromage Macaronis Sauce tomate* Compote de pommes | <ul style="list-style-type: none"> Velouté de légumes Sauté de porc à la coriandre Boulgour et brocolis Crème dessert à la vanille | <ul style="list-style-type: none"> Pâté de foie, cornichon Filet de poisson sauce beurre blanc Pommes vapeur Fromage Fruit | <ul style="list-style-type: none"> Taboulé aux fruits secs Poulet rôti Haricots verts persillés Fromage Fruit | <ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées vinaigrette au citron Hachis parmentier Salade verte Pâtisserie |

*Sauce tomate, oignons, farine de pois chiche, cumin.



Menus du 13 au 17 décembre 2021

| lundi | mardi | mercredi | jeudi | vendredi |
|---|---|---|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> Œuf dur mayonnaise Gratin de pâtes aux fromages Salade verte Fromage Liégeois au chocolat | <ul style="list-style-type: none"> Salade multicolore* Sauté de bœuf Carottes vichy Fruit | <ul style="list-style-type: none"> Crème Dubarry Rôti de veau, jus au thym Petits pois Fromage Semoule au lait | <p>Repas de Noël</p> <ul style="list-style-type: none"> Mousson de canard et toasts Filet de dinde rôti sauce patate douce Pommes noisettes Dessert de Noël Clémentine | <ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées Filet de poisson frais sauce potiron Riz doré Compote de pommes bananes |

* Tortis multicolores, dés de mimolette, maïs, vinaigrette.

* Carottes, céleri rave, 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.