




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

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

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

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

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

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

\* 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.