



# RESTAURANT SCOLAIRE

## Commune de Saint-Malo-de-Guersac



Nos menus intègrent 50% de produits de qualité supérieure (Bio, Label rouge, AOP, HVE, Bleu Blanc Cœur, pêche durable, produit fermier, etc.) dont 20% de bio minimum.



### Menus du 21 au 25 février 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Bouillon de bœuf alphabet</li> <li>● Chili sin carne*</li> <li>● Riz</li> <li>● Fromage</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade de pommes de terre*</li> <li>● Sauté de porc sauce coriandre</li> <li>● Julienne de légumes**</li> <li>● Liégeois au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Velouté de légumes</li> <li>● Pâtes à la</li> <li>● Bolognaise</li> <li>● fromage rapé</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade de risetti au surimi</li> <li>● Poulet rôti</li> <li>● Haricots verts persillés</li> <li>● Petit suisse aromatisé</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Duo de râpé*</li> <li>● Filet de poisson frais sauce citronnée</li> <li>● Blé doré</li> <li>● Pâtisserie</li> </ul>

\* Tomate pelée, haricots rouges, lentilles vertes, maïs, oignons, poivrons, épices.

\*Pdt, thon, échalote, ciboulette, vinaigrette.  
\*\* Carottes oranges, céleri rave, carottes jaunes, ail, huile d'olives.

\* Carottes, panais, vinaigrette.

### Menus du 28 février au 4 mars 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Velouté de lentilles corail au cumin*</li> <li>● Jambon grillé sauce madère</li> <li>● Petits pois cuisinés</li> <li>● Yaourt fermier sucré</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Betteraves au maïs</li> <li>● Paupiette de veau au thym</li> <li>● Haricots blancs sauce tomate</li> <li>● Fromage</li> <li>● Compote de pommes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Taboulé à l'orientale</li> <li>● Escalope de dinde Tandoori</li> <li>● Épinards béchamel</li> <li>● Fromage</li> <li>● Yaourt aux fruits</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade de chou chinois*</li> <li>● Poisson meunière sauce tartare</li> <li>● Pommes vapeur</li> <li>● Yaourt fermier sucré</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Œuf dur mayonnaise</li> <li>● Gratin de pâtes aux légumes*</li> <li>● Salade verte</li> <li>● Flan nappé au caramel</li> </ul>

\* Lentilles corail, carottes, oignon, crème, cumin.

\* Chou chinois, épaule, vinaigrette.

\* carottes, tomate

### 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



Nos menus intègrent 50% de produits de qualité supérieure (Bio, Label rouge, AOP, HVE, Bleu Blanc Cœur, pêche durable, produit fermier, etc.) dont 20% de bio minimum.



## Menus du 7 au 11 mars 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li>Céleri rémoulade</li> <li>Curry de dinde au lait de coco</li> <li>Boulgour</li> <li>Crème dessert à la vanille</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Carotte râpées</li> <li>Gratin de pommes de terre aux 3 fromages*</li> <li>Salade verte</li> <li>Petit suisse sucré</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade aux dés de fromages et noix</li> <li>Spaghettis</li> <li>à la carbonara</li> <li>fromage râpés</li> <li>Banane</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Soupe de tomate au vermicelle</li> <li>Filet de poisson à la crème</li> <li>Brocolis</li> <li>Crêpe sucrée</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rillettes de sardines</li> <li>Bœuf massalé</li> <li>Riz basmati aux brocolis</li> <li>Fromage</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>

\*Emmental, Cantal, Mozzarella.

Voyage Autour

## Menus du 14 au 18 mars 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	du monde
<ul style="list-style-type: none"> <li>Radis beurre</li> <li>Macaronis</li> <li>Au curry de pois chiche*</li> <li>Fromage</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Potage parmentier au fromage frais</li> <li>Rôti de porc sauce barbecue</li> <li>Duo de haricots</li> <li>Madeleine</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cervelas, cornichon</li> <li>Beignets de poisson sauce tartare</li> <li>Carottes vichy et riz</li> <li>Fromage</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Macédoine de légumes</li> <li>Tarte au thon et moutarde à l'ancienne</li> <li>Salade verte</li> <li>Fromage</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Betteraves aux dés de féta</li> <li>Couscous à l'orientale (poulet merguez)</li> <li>Aux légumes d'hiver* et semoule</li> <li>Fromage blanc fermier au miel</li> </ul>

\* Sauce tomate, purée de pois chiches, oignons, ail, curry.

\* Bouillon de légumes, carottes, navets, poireaux, pois chiches, ras el-hanout.

### 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



Nos menus intègrent 50% de produits de qualité supérieure (Bio, Label rouge, AOP, HVE, Bleu Blanc Cœur, pêche durable, produit fermier, etc.) dont 20% de bio minimum.



### Menus du 21 au 25 mars 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li>Feuilleté au fromage</li> <li>Rougail saucisse</li> <li>Riz créole</li> <li>Yaourt fermier sucré</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Velouté de légumes</li> <li>Filet de dinde rôti</li> <li>Petits pois carottes</li> <li>Petit suisse aromatisé</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Crème Dubarry</li> <li>Chipolatas</li> <li>semoule sauce tomates</li> <li>Fromage</li> <li>Compote de fruits</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Betteraves aux pommes</li> <li>Tortilla (œuf, pdt sautées, oignons)</li> <li>Salade verte</li> <li>Entremets au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pâté de campagne, cornichon</li> <li>Filet de poisson frais crème champignons</li> <li>Coquillettes</li> <li>Fromage</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>

### Menus du 28 mars au 1 avril 2022



lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li>Duo de râpé*</li> <li>Steak haché</li> <li>Frites fraîches</li> <li>Yaourt aux fruits</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade mexicaine*</li> <li>Sauté de porc à l'espagnole</li> <li>Haricots beurre</li> <li>Fromage</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade multicolore*</li> <li>Dos de colin sauce du chef</li> <li>Purée de brocolis</li> <li>Fromage blanc</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Potage crécy à la vache qui rit</li> <li>Boulettes d'agneau au romarin</li> <li>Flageolets cuisinés</li> <li>Pâtisserie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Soupe d'orties</li> <li>Sauterelles grillées</li> <li>Pomme de terre crue</li> <li>Verre de lait caillé</li> <li>Banane pourrie</li> </ul>

\* Carottes, céleri rave, vinaigrette.

\* Haricots rouges, maïs, poivrons, vinaigrette.

\* Tortis multicolores, dés de fromages, olives émincées, 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.



## RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Saint-Malo-de-Guersac



Nos menus intègrent 50% de produits de qualité supérieure (Bio, Label rouge, AOP, HVE, Bleu Blanc Cœur, pêche durable, produit fermier, etc.) dont 20% de bio minimum.



Menus du 4 au 8 avril 2022

### lundi

- Salade aux dés de fromage et croûtons
- Émincé de dinde à la forestière
- Boulgour et chou fleur persillé
- Cocktail de fruits au sirop

### mardi

- Radis beurre
- Pizza au fromage
- Salade verte
- Fromage
- Fruit de saison

### mercredi

- Concombre vinaigrette
- Riz pilaf
- Lentilles corail à la provençale
- Fromage
- Yaourt aromatisé

### jeudi

- Saucisson à l'ail, cornichon
- Brandade de poisson
- Salade verte
- Fromage
- Fruit de saison

### vendredi

- Taboulé aux fruits secs
- Parmentier
- Salade verte
- Panna cotta au coulis de fruits



Toute l'équipe d'Armonys Restauration vous souhaite de bonnes vacances de Pâques!!!



### 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.