



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 3 au 7 janvier 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Potage de légumes Boulettes de bœuf à la forestière Haricots verts persillés Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées au jus de citron Parmentier de lentilles Salade verte Yaourt sucré 	<ul style="list-style-type: none"> Endives au maïs et dés de fromage Filet de poisson sauce citron Riz pilaf Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Taboulé aux fruits secs Saucisse Purée de choux fleur Brioche des rois  	<ul style="list-style-type: none"> Rilette Filet de dinde sauce Chorizo Penne rigate Fromage Compote de pommes

Menus du 10 au 14 janvier 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Betteraves à l'échalote Fish'n Chips * Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade multicolore* Bœuf Bourguignon Carottes vichy Cocktail de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de chou chinois* Paupiette de veau Purée de patate douce Fromage blanc Madeleine 	<ul style="list-style-type: none"> Velouté de potimarron Croziflette* Salade verte Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Céleri rémoulade Rôti de porc, jus au thym Petits pois Fromage Yaourt aromatisé

* Poisson meunière et frites

* Tortis multicolores, dé de fromage, maïs, olives noires émincées, vinaigrette.

* Chou chinois, julienne de jambon, vinaigrette.

* Crozets au sarrasin, oignons, crème fraîche, reblochon.

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

Voyage Autour



Menus du 17 au 21 janvier 2022

Cap sur la Mexique

lundi

- Salade Marco Polo*
- Émincé de dinde à l'estragon
- Poêlée de légumes**
- Crème anglaise
- Barre bretonne

mardi

- Salade aux dés de mimolette et croûtons
- Quiche aux légumes
- Salade verte
- Fruit de saison

mercredi

- Cervelas
- Steak haché
- Blé doré aux brocolis
- Fromage
- Fruit de saison

jeudi

- Potage de légumes vermicelle
- Blanquette de poisson curry coco
- Pommes de terre épinards
- Fromage blanc
- Fruit de saison

vendredi

- Salade Sombrero*
- Sauté de porc Tex Mex
- Riz
- Ananas coco

* Coquillettes, surimi, poivron rouge, crème.

** Haricots verts, champignons, oignons, ail.

* Maïs, Haricots rouges, carottes, poivrons rouges, vinaigrette.

Menus du 24 au 28 janvier 2022

lundi

- Salade de pommes de terre au thon*
- Chipolatas
- Petits pois au bouillon
- Entremets à la vanille

mardi

- Velouté de légumes au chou blanc
- Lasagnes Bolognaise
- Salade verte
- Fromage
- Fruit de saison

mercredi

- Haricots verts vinaigrette
- Haut de cuisse de poulet rôti
- Flageolets cuisinés
- Fromage
- Compote de fruits

jeudi

- Salade de mâche aux betteraves
- Dhal de lentilles corail aux patates douces
- Boulgour
- Fromage
- Fruit de saison

vendredi

- Feuilleté au fromage
- Filet de poisson frais sauce beurre blanc
- Julienne de légumes*
- Pâtisserie

* Pommes de terre, thon, échalote, ciboulette, vinaigrette.

* Carottes oranges, carottes jaunes, céleri rave, ail.

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 d'achats.



Menus du 31 janvier au 4 février 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ● Velouté Dubarry ● Boulettes d'agneau sauce massalé ● Haricots panachés ● Fromage ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Œuf dur mayonnaise ● Gratin de coquillettes ● aux légumes* ● Fromage blanc à la gelée de groseilles 	<ul style="list-style-type: none"> ● Tomates et maïs ● Galette forestière au fromage ● Salade verte ● Petit suisse ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Duo de râpé* ● Cassoulet ● du chef ● Fromage ● Crêpe sucrée 	<ul style="list-style-type: none"> ● Pâté de foie, cornichon ● Brandade de poisson ● Salade verte ● Yaourt aromatisé ● Fruit de saison

* Carottes, potimarron, patates douces, oignon.

* Carottes, radis noir, vinaigrette.

Menus du 7 au 11 février 2022



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.