



# 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 25 au 29 avril 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Betteraves à l'échalote</li> <li>●● Boulettes d'agneau sauce massalé</li> <li>● Blé doré</li> <li>● Fromage</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Concombre vinaigrette</li> <li>●● Croque Sicilien*</li> <li>● Salade verte</li> <li>●● Crème dessert</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade du chef</li> <li>●● Rougail saucisse</li> <li>● Riz</li> <li>● Fromage</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●● Salade de chou chinois au maïs et mimolette</li> <li>●● Filet de poisson frais sauce au beurre</li> <li>● Torsades</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●● Taboulé à la menthe</li> <li>● Bœuf aux olives</li> <li>● Carottes vichy</li> <li>● Fromage</li> <li>●● Pâtisserie</li> </ul>

\* Pain de mie, sauce béchamel, tomate fraîche, mozzarella, parmesan, huile d'olives, basilic.

## Menus du 2 au 6 mai 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li>●● Salade papillon*</li> <li>● Haut de cuisse de poulet tandoori</li> <li>●● Frites fraîches</li> <li>● Fromage</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Tomates vinaigrette balsamique</li> <li>●● Galette saucisse</li> <li>● Salade verte</li> <li>● Yaourt sucré</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●● Salade de pommes de terre aux œufs</li> <li>● Marengo de veau</li> <li>● Haricots verts persillés</li> <li>● Fromage blanc</li> <li>●● Cookies</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Radis beurre</li> <li>● Thon à la catalane*</li> <li>● Riz doré</li> <li>●● Liégeois au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Carottes râpées</li> <li>●● Boulettes de soja sauce tomate</li> <li>● Courgettes et boulgour</li> <li>● Fromage</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>

\* Farfalles, tomates, poivrons, maïs, vinaigrette.

\*Thon, tomates, oignons, cornichons, épices.

### 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 9 au 13 mai 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade aux croûtons et noix</li> <li>● Penne rigate</li> <li>● Sauce bolognaise</li> <li>● Fromage blanc fermier au spéculos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade de riz au thon*</li> <li>● Longe de porc rôtie, jus au thym</li> <li>● Petits pois cuisinés</li> <li>● Fromage</li> <li>● Cocktail de fruits au sirop</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Betteraves ciboulette</li> <li>● Escalope de dinde à l'estragon</li> <li>● Purée crécy</li> <li>● Fromage</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Concombres, crème à l'aneth</li> <li>● Quiche à la vache qui rit et moutarde à l'ancienne</li> <li>● Salade verte</li> <li>● Crêpe sucrée</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Rillettes, cornichon</li> <li>● Filet de poisson sauce ratatouille</li> <li>● Boulgour</li> <li>● Fromage</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>

\* Riz, tomate, thon, échalote, ciboulette, vinaigrette.

## Menus du 16 au 20 mai 2022

lundi	VIVA ITALIA	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade Strasbourgeoise*</li> <li>● Poisson pané</li> <li>● Haricots beurre sauce tomate persillée</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade de tomates mozzarella au basilic</li> <li>● Piccata d'émincé de dinde au citron</li> <li>● Gnocchis</li> <li>● Panna cotta</li> <li>● Aux fraises</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade mexicaine*</li> <li>● Curry de porc</li> <li>● Julienne de légumes</li> <li>● Fromage</li> <li>● Mousse au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Macédoine de légumes</li> <li>● Parmentier de lentilles vertes</li> <li>● Salade</li> <li>● Fromage</li> <li>● Yaourt fermier aromatisé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Bœuf mironton</li> <li>● Semoule</li> <li>● Fromage</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>

\* Pdt, saucisse de Strasbourg, échalotes, cornichons, vinaigrette.

\* Haricots rouges, maïs, poivrons, 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



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 23 au 27 mai 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Betteraves aux pommes</li> <li>●● Chipolatas</li> <li>●● Ratatouille et riz</li> <li>● Flan chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●● Œuf dur mayonnaise</li> <li>●● Pizza aux 3 fromages*</li> <li>● Salade verte</li> <li>● Petit suisse aromatisé</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Carottes râpées, vinaigrette</li> <li>● Filet de poisson sauce crustacés</li> <li>● Pommes de terre persillées</li> <li>● Fromage</li> <li>● Yaourt à la pulpe de fruits</li> </ul>	<p><b>Pont de l'ascension</b></p>	<p><b>Pont de l'ascension</b></p>

\*Mozzarella, Cantal, Emmental.

## Menus du 30 mai au 3 juin 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Riz pilaf</li> <li>●● Lentilles corail à la provençale</li> <li>● Fromage</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Concombre au fromage blanc</li> <li>● Steak haché</li> <li>● Petits pois carottes</li> <li>● Fromage</li> <li>●● Pâtisserie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Assortiment de crudités</li> <li>● Torsades</li> <li>● Sauce carbonara</li> <li>● Fromage</li> <li>● Compote de fruits</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Taboulé fraîcheur</li> <li>● Poulet rôti</li> <li>● Poêlée forestière*</li> <li>● Fromage</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Melon</li> <li>● Filet de poisson frais crème ciboulette</li> <li>●● Potatoes</li> <li>● Yaourt fermier sucré</li> </ul>

\* Haricots verts, champignons, oignons, ail, herbes de provençale.

### 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 6 au 10 juin 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<p><b>Lundi de Pentecôte</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: green;">●</span> Tomates à l'huile d'olives et au basilic</li> <li><span style="color: red;">●</span> Gratin de pommes de terre saumon aneth</li> <li><span style="color: green;">●</span> Salade verte</li> <li><span style="color: blue;">●</span> Glace</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: red;">●</span> Pâté de campagne</li> <li><span style="color: red;">●</span> Steak haché</li> <li><span style="color: brown;">●</span> Boulgour</li> <li><span style="color: blue;">●</span> Fromage</li> <li><span style="color: green;">●</span> Soupe de melon</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: green;">●</span> Carottes râpées</li> <li><span style="color: brown;">●</span> Semoule</li> <li><span style="color: green;">●</span> Légumes d'été au bouillon d'épices douces</li> <li><span style="color: blue;">●</span> Fromage</li> <li><span style="color: brown;">●</span> Gâteau haricolas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: green;">●</span> Radis beurre</li> <li><span style="color: red;">●</span> Sauté de porc à la dijonnaise</li> <li><span style="color: brown;">●</span> Coquillettes</li> <li><span style="color: blue;">●</span> Fromage</li> <li><span style="color: green;">●</span> Fruit de saison</li> </ul>

## Menus du 13 au 17 juin 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: green;">●</span> Melon</li> <li><span style="color: red;">●</span> Paupiette de veau sauce charcutière</li> <li><span style="color: brown;">●</span> Haricots verts persillés et pommes vapeur</li> <li><span style="color: blue;">●</span> Yaourt fermier aromatisé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: green;">●</span> Concombres, crème ciboulette</li> <li><span style="color: blue;">●</span> Quiche tomates, fromage de chèvre et basilic</li> <li><span style="color: green;">●</span> Salade verte</li> <li><span style="color: blue;">●</span> Petit suisse</li> <li><span style="color: green;">●</span> Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: blue;">●</span> Tortis multicolores aux dés de fromages</li> <li><span style="color: red;">●</span> Blanquette de poisson</li> <li><span style="color: green;">●</span> Carottes glacées au cumin</li> <li><span style="color: blue;">●</span> Fromage blanc</li> <li><span style="color: green;">●</span> aux fraises</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: red;">●</span> Cervelas, cornichon</li> <li><span style="color: brown;">●</span> Paëlla</li> <li><span style="color: red;">●</span> De fruits de mer</li> <li><span style="color: blue;">●</span> Fromage</li> <li><span style="color: green;">●</span> Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: red;">●</span> Salade de chou chinois (chou chinois, épaule, vinaigrette)</li> <li><span style="color: red;">●</span> Filet de dinde rôti au miel</li> <li><span style="color: brown;">●</span> Caviar d'aubergine et blé tendre</li> <li><span style="color: blue;">●</span> Crème dessert à la vanille</li> </ul>

### Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Viande, poisson, oeuf
- Céréales, légumes secs
- Produit laitier
- Produit sucré
- 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 20 au 24 juin 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Betteraves aux noix</li> <li>● Boulette de soja sauce tomate</li> <li>● Pommes de terre sautées</li> <li>● Fromage blanc fermier à la confiture</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Cake au fromage</li> <li>● Colombo de porc</li> <li>● Julienne de légumes*</li> <li>● Petit suisse aromatisé</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade de haricots*</li> <li>● Chili con carne</li> <li>● Riz pilaf</li> <li>● Fromage</li> <li>● Entremets</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Tomates à l'échalote</li> <li>● Poisson meunière au citron</li> <li>● Épinards et boulgour</li> <li>● Fromage</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Radis beurre</li> <li>● Fajitas à la volaille</li> <li>● Salade verte</li> <li>● Glace</li> </ul>

\* Carottes oranges, carottes jaunes, courgettes, ail, huile d'olive.

\* Haricots verts, tomates, échalote, vinaigrette.

### Menus du 27 juin au 1 juillet 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Taboulé de blé à la provençale*</li> <li>● Jambon grillé</li> <li>● Petits pois carottes</li> <li>● Chanteneige fouettée</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Melon</li> <li>● Sauté de bœuf à la provençale</li> <li>● Haricots blancs</li> <li>● Île flottante aux amandes grillées</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade aux dés de fromages et croûtons</li> <li>● Omelette</li> <li>● Frites</li> <li>● Petit suisse</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade de lentilles*</li> <li>● Macaronis gratinés à la mozzarella</li> <li>● et dés d'aubergines</li> <li>● Yaourt fermier aromatisé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Concombres vinaigrette</li> <li>● Curry de poisson frais au lait de coco</li> <li>● Riz créole</li> <li>● Saint Nectaire</li> <li>● Pâtisserie</li> </ul>

\* Blé, tomates, concombres, poivrons, vinaigrette.

\* Lentilles, tomates, échalotes, vinaigrette.

### 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 **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 4 au 8 juillet 2022

## lundi

- Raviolis gratinés
- Salade verte
- Carré président
- Compote de pommes

## mardi

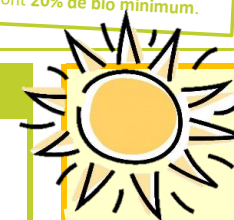
- Toast de rillettes de sardines
- Salade de pommes de terre  
(Pdt, tomate, œuf, cornichon, échalote, ciboulette, mayonnaise, crème)
- Mimolette
- Fruit de saison

## mercredi

- Concombres à la crème
- Spaghetti
- sauce bolognaise
- Fromage
- Crème dessert au chocolat

## jeudi

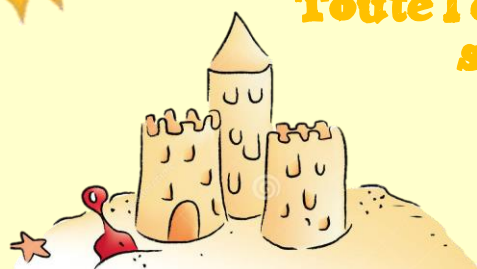
- Pastèque
- Jambon blanc
- Chips
- Emmental
- Madeleine



C'est les vacances!!!



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



### 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.