



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 27 février au 3 mars 2023

lundi 27	mardi 28	mercredi 1	jeudi 2	vendredi 3
<ul style="list-style-type: none"> ● Potage crécy ●● Pizza ● Salade verte ● Fromage ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Carottes vinaigrette ● Bœuf massalé ● Riz basamati ●● Pâtisserie 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Potage parmentier ● Pignons de poulet rôtis ● Chou fleur Pommes de terre béchamel ● Fromage ●● Flan vanille 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Taboulé aux fruits secs ●● Tarte au thon et moutarde à l'ancienne ● Salade verte ● Petit suisse ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Salade de risetti au surimi ● Rôti de porc sauce au thym ● Julienne de légumes* ● Yaourt fermier aromatisé

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

* Chou chinois, épaule, vinaigrette au xérès.

* Carottes oranges, fenouil, carottes jaunes, ail, huile d'olives.

Menus du 6 au 10 mars 2023

lundi 6	mardi 7	mercredi 8	jeudi 9	vendredi 10
<ul style="list-style-type: none"> ● Salade Coleslaw* ● Paupiette de veau sauce champignons ●● Frites ● Fromage ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Soupe de tomate vermicelle* ● Poulet rôti ● Petits pois aux oignons ●● Flan nappé au caramel 	<ul style="list-style-type: none"> ● Radis beurre ● Chipolatas ● Flageolets ● Fromage ● Yaourt à la pulpe de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves au maïs ●● Gratin de pommes de terre aux 3 fromages* ● Salade verte ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Saucisson à l'ail, cornichon ●● Blanquette du pêcheur aux carottes ● Blé tendre ● Fromage ● Compote de pommes au miel et amandes

* Carottes, chou blanc, crème fraîche, vinaigrette.

* Coulis de tomates, bouillon de légumes, vermicelle.

* Emmental, mozzarella, Cantal.

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** : viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. 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 13 au 17 mars 2023

lundi 13	mardi 14	mercredi 15	jeudi 16	vendredi 17
<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées et mimolette, vinaigrette Mijoté de haricots rouges au maïs Riz Cocktail de fruits au sirop 	<ul style="list-style-type: none"> Feuilleté au fromage Jambon grillé sauce barbecue Duo de haricots Petit suisse aromatisé Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade multicolore* Poisson pané Épinards crème curry Yaourt sucrée Banane 	<ul style="list-style-type: none"> Soupe de poissons Boulettes d'agneau Flageolets cuisinés Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Céleri rémoulade Filet de dinde rôti au miel Purée de choux fleurs Yaourt fermier sucré

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

Menus du 20 au 24 mars 2023

Le tour de France des régions

lundi 20	mardi 21	mercredi 22	jeudi 23	vendredi 24
<ul style="list-style-type: none"> Salade mexicaine* Lasagnes aux légumes Salade verte, vinaigrette balsamique Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de pommes de terre* Sauté de bœuf au paprika Petits pois carottes Liégeois au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Bouillon de bœuf vermicelles Escalope de dinde à la forestière Blé doré Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Betteraves vinaigrette Filet de poisson frais sauce aurore Fondue de poireaux et boulgour Fromage blanc fermier au coulis de fruits rouges 	<ul style="list-style-type: none"> Kig * Ha Farz Fromage Far au jus de pomme bio

* Pdt, échalote, ciboulette, vinaigrette.

* Haricots rouges, maïs, poivrons, vinaigrette.

* Bœuf, carottes, chou vert, pommes de terre, bouillon de légumes.

* Bœuf, carottes, chou vert, pommes de terre, bouillon de légumes.



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** : viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille : origine France, décret n°2022-65. 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 27 au 31 mars 2023

lundi 27	mardi 28	mercredi 29	jeudi 30	vendredi 31
<ul style="list-style-type: none"> Salade aux dés d'emmental et croûtons Poisson meunière sauce tartare Purée de patate douce Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Radis beurre Râgout de porc à la coriandre Haricots verts persillés Crème pâtissière à la purée de pêches 	<ul style="list-style-type: none"> Salade d'agrumes Pâtes à la Bolognaise Fromage Crème dessert au caramel 	<ul style="list-style-type: none"> Poireaux vinaigrette Chili sin carn Riz Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Concombres, crème à l'aneth Haut de cuisse de poulet mariné Semoule aux légumes printanniers* Fromage Pâtisserie

* Carottes, navets, oignons, bouillon au ras-el-hanout.

Menus du 3 au 7 avril 2023

lundi 3	mardi 4	mercredi 5	jeudi 6	vendredi 7
<ul style="list-style-type: none"> Macédoine de légumes Curry de dinde au lait de coco Riz créole et brocolis Fromage Yaourt fermier aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> Duo de râpés* Boulettes de bœuf Haricots blancs à la tomate Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Pizza Margherita Échine de porc rôtie Petits pois aux oignons Fromage blanc Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Betteraves aux pommes Penne complete sauce tomate aux pois chiches Mousse au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Pâté de campagne breton, cornichon Retour de pêche crème citronnée à la ciboulette Carottes vichy Fromage Semoule au lait vanillé

*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** : viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. 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 10 au 14 avril 2023

lundi 10



mardi 11

- Farfalles
- Sauce carbonara
- Fromage
- Fruit de saison

mercredi 12

- Cervelas, cornichon
- Dos de colin sauce crustacés
- Pommes vapeur
- Fromage
- Compote de fruits

jeudi 13

- Œuf dur mayonnaise
- Crumble
- de carottes au cumin
- Yaourt fermier sucré

vendredi 14

- Concombres vinaigrette au Xérès
- Émincé de porc Tandoori
- Blé tendre
- Fromage
- Pâtisserie



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** : viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. 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.