



# RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Saint-Malo-de-Guersac



## Menus du 11 au 15 mars 2024

**lundi 11**

- Betteraves au maïs
- Boulettes d'agneau au coulis de tomates
- Semoule
- Fromage
- Fruit de saison

**mardi 12**

- Cœuf dur vinaigrette
- Parmentier de lentilles corail aux pt légumes\*
- Salade de mâche
- Fromage
- Yaourt fermier aromatisé

**mercredi 13**

- Salade, vinaigrette balsamique à l'échalote
- Chipolatas
- Flageolets
- Fromage
- Compote de fruits

**jeudi 14**

- Carottes râpées vinaigrette
- Farfalles
- Au curry de volaille
- Fromage
- Fruit de saison

**vendredi 15**

- Pâté de campagne, cornichon
- Blanquette du pêcheur aux carottes et poireaux
- Riz pilaf
- Fromage blanc au coulis de fruits

\* Carottes, céleri branche, endives, oignons.

## Menus du 18 au 22 mars 2024



**lundi 18**

- Salade de riz
- Poisson meunière au citron frais
- Julienne de légumes\*
- Yaourt fermier sucré
- Fruit de saison

**mardi 19**

- Salade aux dés d'emmental et croûtons
- Rôgout de porc sauce coriandre
- Pommes rissolées
- Crème dessert à la vanille

**mercredi 20**

- Bouillon de bœuf vermicelle
- Steak haché
- Purée de PDT et chou fleur
- Fromage
- Fruit de saison

**jeudi 21**

- Salade Coleslaw\* (carottes, chou blanc, crème fraîche, vinaigrette)
- Tarte fine à la patate douce\*
- Salade verte
- Fromage
- Fruit de saison

**vendredi 22**

- Céleri rémoulade
- Filet de dinde au miel et curcuma
- Petits pois aux oignons
- Petit suisse aux fruits
- Gâteau breton au sarrasin et confiture

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

\* Pâte feuilletée, sauce tomate aux oignons, ail, patate douce, fromage râpé.

### 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.



### Menus du 25 au 29 mars 2024

lundi 25	mardi 26	mercredi 27	jeudi 28	vendredi 29
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade de mâche aux betteraves et échalotes</li> <li>● Penne rigate</li> <li>● Sauce cheddar</li> <li>● Petit suisse</li> <li>● Compote de pommes aux amandes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Soupe de tomates, vermicelle*</li> <li>● Bœuf au paprika</li> <li>● Carottes vichy</li> <li>● Yaourt fermier sucré</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Radis beurre</li> <li>● Steak haché</li> <li>● Potatoes</li> <li>● Fromage</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade de pâtes au maïs et surimi</li> <li>● Poulet rôti</li> <li>● Poêlée de haricots verts forestière, jus de poulet</li> <li>● Fromage</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Duo de râpé*</li> <li>● Retour de pêche sauce safranée</li> <li>● Blé tendre</li> <li>● Pâtisserie</li> </ul>

\* Bouillon de légumes, concassé de tomates, oignons, ail, vermicelles.

\* Carottes, céleri rave, vinaigrette.

### Menus du 1 au 5 avril 2024

lundi 1	mardi 2	mercredi 3	jeudi 4	vendredi 5
<p>Joyeuses Pâques</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade de haricots verts</li> <li>● Paupiette de veau sauce champignons</li> <li>● Frites</li> <li>● Fromage</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Betteraves ciboulette</li> <li>● Poisson pané</li> <li>● Épinards crème curry et boulgour</li> <li>● Fromage</li> <li>● Yaourt à la vanille</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade de carottes au radis blanc</li> <li>● Duo de lentilles et riz</li> <li>● Salade verte</li> <li>● Crème pâtissière aux éclats de m&amp;m's</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Taboulé au concombre et raisins blonds</li> <li>● Échine de porc rôtie, jus au thym</li> <li>● Purée de choux fleurs, PDT béchamel</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>

### 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 8 au 12 avril 2024

lundi 8	mardi 9	mercredi 10	jeudi 11	vendredi 12
<ul style="list-style-type: none"> <li>Saucisson sec</li> <li>Boulettes de bœuf</li> <li>Semoule et légumes printaniers*</li> <li>Mezerac</li> <li>Yaourt fermier aromatisé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Feuilleté au fromage</li> <li>Sauté de dinde au chorizo</li> <li>Petits pois</li> <li>Petit suisse</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de mâche aux œufs durs et croûtons</li> <li>Lentilles corail à la provençale</li> <li>Riz pilaf</li> <li>Fromage</li> <li>Mousse au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Concombres crème à l'aneth</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>Carottes râpées vinaigrette</li> <li>Sauce Carbonara</li> <li>Pâtes Torsades</li> <li>Ananas au sirop</li> </ul>

\* Carottes, blettes, oignon, ail, bouillon au ras-el-hanout, concentré de tomate.

## Menus du 15 au 19 avril 2024



le menu choisi par les enfants

lundi 15	mardi 16	mercredi 17	jeudi 18	vendredi 19
<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade sombrero*</li> <li>Jambon grillé à la dijonnaise</li> <li>Duo de haricots persillés</li> <li>Liégeois au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de lentilles aux lardons</li> <li>Bœuf massalé</li> <li>Riz basmati</li> <li>Fromage</li> <li>Mezerac</li> <li>Crème dessert vanille</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade multicolore*</li> <li>Aiguillettes de poulet</li> <li>Julienne de légumes</li> <li>Fromage</li> <li>Salade de fruits frais</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Radis beurre</li> <li>Filet de poisson frais, crème citronnée</li> <li>Boullgour aux carottes, curry</li> <li>Fromage</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Betteraves aux pommes</li> <li>Pizza aux 3 fromages</li> <li>Salade verte</li> <li>Fromage</li> <li>Gâteau aux yaourt</li> </ul>

\* Carottes râpées, haricots rouges, vinaigrette à la tomate.

\* Mozzarella, cantal, cheddar.

\* Tortis aux légumes, maïs, ciboulette, 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 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.