



# RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Saint-Malo-de-Guersac



## Menus du 4 au 8 novembre 2019

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Betteraves à l'échalote </li> <li>●● Lasagnes aux lentilles</li> <li>● Salade verte</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●● Velouté de légumes</li> <li>● Bœuf bourguignon</li> <li>●● Pommes rissolées</li> <li>● Fromage</li> <li>● Fruit de saison </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Duo de râpé*</li> <li>● Filet de poisson sauce crustacés</li> <li>● Poêlée de haricots à la forestière</li> <li>● Fromage </li> <li>●● Clafoutis aux poires et amandes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●● Carottes rapées </li> <li>● Sauté de dinde à l'estragon</li> <li>● Riz doré</li> <li>●● Mousse au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●● Salade de boulgour*</li> <li>● Rôti de porc</li> <li>● Purée de choux fleur </li> <li>● Fromage</li> <li>●● Cocktail de fruits au sirop</li> </ul>

\*Carottes, céleri rave, vinaigrette.

\*Boulgour, dés de tomates, poivrons jaunes, olives, vinaigrette.

## Menus du 11 au 15 novembre 2019

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
	<ul style="list-style-type: none"> <li>●● Salade aux dés de fromage et croûtons</li> <li>● Penne rigate </li> <li>● à la bolognaise</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Potage de légumes</li> <li>●● Croque monsieur</li> <li>● Salade verte</li> <li>● Fromage</li> <li>● Fruit de saison </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●● Betteraves sauce vinaigrette</li> <li>● Filet de poisson à la crème de poivron</li> <li>●● Blé tendre et brocolis </li> <li>● Fromage</li> <li>●● Crêpe au sucre</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●● Salade de pommes de terre*</li> <li>● Blanquette de dinde</li> <li>● Carottes Vichy </li> <li>●● Flan nappé au caramel</li> </ul>

\* Pdt, cervelas, tomates, cornichons, 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** : Armonys Restauration vous informe que la viande bovine est VBF. 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 18 au 22 novembre 2019



COUPE  
DAVIS

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li>●● Macédoine de légumes</li> <li>● Gratin de légumes</li> <li>● aux haricots rouges</li> <li>● Riz au lait bio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●● Velouté de potimarrons</li> <li>● Sauté de porc</li> <li>● aux lentilles</li> <li>● Fromage</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●● Carottes râpées vinaigrette</li> <li>● Aiguillette de poulet sauce chasseur</li> <li>● Semoule</li> <li>● Yaourt sucré </li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Acras de morue</li> <li>●● Paëlla au poulet</li> <li>● Fromage de brebis</li> <li>●● Crème Catalane</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●● Salade Marco Polo*</li> <li>● Filet de poisson frais sce moutarde à l'ancienne</li> <li>● Purée de carottes</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>

\*Coquillettes, surimi, tomates, poivrons rouges, emmental crème fraîche.

## Menus du 25 au 29 novembre 2019

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li>●● Céleri aux pommes granny</li> <li>● Boulettes de soja sauce tomate</li> <li>● Boulgour</li> <li>● Fromage blanc aux spéculos </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Velouté de légumes à la betterave</li> <li>●● Poisson pané</li> <li>●● Pommes de terre, épinards</li> <li>● Fromage</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Bouillon de poule vermicelle</li> <li>● Boudin Blanc</li> <li>● Purée de potiron</li> <li>● Fromage</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Taboulé à l'orientale</li> <li>● Poulet rôti </li> <li>● Petits pois au bouillon</li> <li>●● Entremets au lait bio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Carottes râpées vinaigrette</li> <li>● Cassoulet</li> <li>● Du chef</li> <li>● Fromage</li> <li>● Pâtisserie</li> </ul>

### 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** : Armonys Restauration vous informe que la viande bovine est VBF. 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 2 au 6 décembre 2019

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Chou chinois au jambon, vinaigrette*</li> <li>● <b>Steak haché</b> sauce provençale </li> <li>● Frites fraîches</li> <li>● Fromage</li> <li>● <b>Fruit de saison</b> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Velouté de lentilles corail</li> <li>● Cake aux <b>carottes</b> </li> <li>● salade verte</li> <li>● Crème dessert à la vanille</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade de haricots rouges</li> <li>● Pizza aux 3 fromages</li> <li>● <b>Salade verte</b> </li> <li>● Yaourt aromatisé</li> <li>● Compote de fruits</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade multicolore*</li> <li>● Paupiette de veau sauce charcutière</li> <li>● Haricots beurre</li> <li>● <b>Fruit de saison</b> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Pâté de foie cornichon</li> <li>● Filet de poisson sauce beurre blanc</li> <li>● <b>Riz</b>, brocolis </li> <li>● Fromage</li> <li>● Poire sauce chocolat</li> </ul>

\* Tortis multicolores, tomates, dés d'emmental, vinaigrette.

## Menus du 9 au 13 décembre 2019

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Soupe de tomates vermicelles</li> <li>● Jambon grillé sauce Madère</li> <li>● Petits pois carottes</li> <li>● Fromage</li> <li>● <b>Fruit de saison</b> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Œuf mayonnaise</li> <li>● <b>Blé</b> sauce fromagère </li> <li>● aux champignons et courgettes</li> <li>● Compote de pommes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade de lentilles vinaigrette</li> <li>● Pilons de poulet rôti</li> <li>● Chou romanescos</li> <li>● <b>Fromage</b> </li> <li>● Liégeois au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Betteraves aux noix</li> <li>● Tartiflette</li> <li>● <b>Salade verte</b> </li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Carottes</b> râpées, vinaigrette au citron </li> <li>● Filet de poisson frais à la crème de potiron</li> <li>● Farfalles</li> <li>● Crème anglaise</li> <li>● Pâtisserie maison</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** : Armonys Restauration vous informe que la viande bovine est VBF. 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 16 au 20 décembre 2019

REPAS DE NOËL

## lundi

- Feuilleté au fromage
- Chili sin carne aux lentilles corail
- Riz créole
- Yaourt fermier sucré

## mardi

- Velouté de légumes au panais
- Bœuf braisé aux olives
- Haricots verts
- Entremets au chocolat au lait bio

## mercredi

- Céleri rémoulade
- Macaronis
- à la bolognaise
- Fromage
- Fruit de saison

## jeudi

- Mousse de saumon
- Filet mignon de porc
- Pommes noisettes et salade verte
- Bûche glacée
- Clémentine



## vendredi

- Salade alphabet\*
- Filet de poisson sauce citronnée
- Julienne de légumes\*
- Fromage
- Ananas au sirop

\*Pâtes alphabet, dés de tomates, maïs, vinaigrette.

\* Carottes oranges, céleri rave, carottes jaunes.



Toute l'équipe du restaurant scolaire 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, oeu
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



**Cuisine maison** : Armonys Restauration vous informe que la viande bovine est VBF. 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.