



RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Saint-Malo-de-Guersac



Menus du 2 au 6 novembre 2020

lundi

- Concombres vinaigrette 
- Steak haché au coulis de tomates 
- Pommes rissolées
- Fromage
- Fruit de saison

mardi

- Salade de boulgour*
- Jambon grillé sauce du chef
- Haricots verts à la forestière
- Entremets caramel au lait Bio 

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

mercredi

- Velouté de légumes
- Haut de cuisse de poulet rôti
- Fondue de poireaux /riz
- Fromage 
- Fruit de saison

jeudi

- Betteraves à l'échalote 
- Semoule 
- Légumes couscous aux pois chiches
- Crêpe artisanale sucrée

vendredi

- Crème de potimarron
- Filet de poisson frais sauce homardine
- Purée de lentilles corail au curcuma
- Mimolette
- Clémentines

Les couleurs de l'arc en ciel! 

Menus du 9 au 13 novembre 2020

lundi

- Taboulé à l'orientale
- Boulettes d'agneau
- Purée de chou-fleur
- Fruit de saison 

mardi

- Duo de râpé*
- Chili sin carne
- Riz 
- Fromage
- Mousse au chocolat

* Carottes, radis noir, huile d'olive, jus de citron.

mercredi



jeudi

- Soupe de tomates vermicelle
- Gratin de pommes de terre saumon aneth
- Salade verte
- Petit suisse
- Fruit de saison 

vendredi

- Macédoine de légumes
- Blanquette de volaille
- Carottes persillées et riz
- Fromage blanc aux éclats de spéculos 

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 novembre 2020

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ● Bouillon de bœuf vermicelle ● Sauté de dinde Vallée d'Auge ● Haricots beurre à la tomate  ● Panna cotta ● et purée de mangue 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade aux dés de fromages et croûtons ● Rôti de porc ● Blé tendre ● Fruit de saison  	<ul style="list-style-type: none"> ● Carottes râpées  ● Farfalles  ● à la bolognaise ● Emmental râpé ● Yaourt aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves au maïs  ● Galette campagnarde* ● Salade verte ● Flan nappé au caramel 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de pommes de terre* ● Filet de poisson frais sauce du chef ● Julienne de légumes** ● Fromage ● Fruit de saison 

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

*Galette, pommes de terre sautées, oignons, emmental.

*Pdt, cervelas, tomates, cornichons, vinaigrette.

**Carottes oranges, céleri rave, carottes jaunes.

Menus du 23 au 27 novembre 2020

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ● Velouté de lentilles corail* ● Paupiette de veau sauce charcutière ● Petits pois  ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Chou chinois au jambon vinaigrette ● Bœuf bourguignon ● Riz doré  ● Crème anglaise ● Pâtisserie 	<ul style="list-style-type: none"> ● Sardine à l'huile ● Croque monsieur ● Salade verte ● Fromage  ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade alphabet* ● Poisson pané ● Carottes à la crème d'ail ● Yaourt  	<ul style="list-style-type: none"> ● Céleri rémoulade ● Tart'tiflette végétarienne ● Salade verte  ● Petit suisse aromatisé ● Fruit de saison

* Lentilles corail, carottes, oignons, crème.

* Pâtes alphabet, dés de tomates, maïs, 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** : 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 30 novembre au 4 décembre 2020

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ● Crème de potimarron ● Macaronis  ● Sauce tomate* ● Fromage ● Crème dessert à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> ● Feuilleté au fromage ● Sauté de porc à la coriandre ● Boulgour et brocolis ● Compote de pommes  	<ul style="list-style-type: none"> ● Pâté de foie, cornichon ● Filet de poisson sauce beurre blanc ● Pommes vapeur ● Fromage  ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Taboulé aux fruits secs ● Poulet rôti  ● Haricots verts persillés ● Smoothie au lait Banane kiwi  	<ul style="list-style-type: none"> ● Carottes râpées vinaigrette au citron ● Hachis parmentier  ● Salade verte  ● Fromage ● Poire sauce chocolat

*Sauce tomate, oignons, farine de pois chiche, cumin.

Menus du 7 au 11 décembre 2020

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ● Risetti Malouin ● Escalope de dinde à l'estragon ● Carottes glacées ● Fromage  ● Cocktail de fruits au sirop 	<ul style="list-style-type: none"> ● Velouté de légumes au fromage frais ● Saucisse ● aux lentilles cuisinées ● Fruit de saison  	<ul style="list-style-type: none"> ● Duo de râpés* ● Paupiette de veau, jus au thym ● Petits pois ● Fromage  ● Semoule au lait 	<ul style="list-style-type: none"> ● Œuf dur mayonnaise ● Quiches aus légumes ● Salade verte ● Yaourt sucré  ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Carottes et mimolette râpées au citron ● Filet de poisson frais à la crème de potiron ● Riz pilaf  ● Pâtisserie

* Risettis, surimi râpé, poivron rouge, ciboulette, crème fraîche.

* 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** : 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 14 au 18 décembre 2020

lundi

- Crème Dubarry
- Boulettes d'agneau sauce curry
- Semoule
- Fromage
- Fruit de saison 

mardi

- Haricots verts vinaigrette
- Lasagnes végétarienne
- Salade verte 
- Liégeois au chocolat

mercredi

- Bouillon de poule vermicelle
- Boudin blanc
- Purée de potiron
- Fromage blanc 
- Madeleine

Repas de Noël

jeudi

- Toast de mousson de canard
- Filet de dinde rôti à la crème de marrons
- Pommes "Smile"
- Bûche de Noël glacée
- Clémentine

vendredi

- Salade multicolore*
- Bœuf aux olives
- Carottes vichy 
- Ananas au sirop



* Tortis multicolores, dés de mimolette, maïs, vinaigrette.



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, 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.