



# RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Saint-Malo-de-Guersac



## Menus du 4 au 8 janvier 2021

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li>Potage crécy</li> <li>Dos de poisson au beurre blanc</li> <li>Blé pilaf </li> <li>Fromage</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Œuf dur mayonnaise</li> <li>Croziflette*</li> <li>Salade verte</li> <li>Fruit de saison </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bouillon de poule vermicelle</li> <li>Jambon braisé sauce tomate</li> <li>Carottes vichy </li> <li>Fromage</li> <li>Crème dessert à la vanille</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Betteraves à l'échalote </li> <li>Filet de dinde sauce Madère</li> <li>Haricots verts persillés</li> <li>Fromage</li> <li>Galette des rois </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade aux dés de mimolette, croûtons et noix</li> <li>Bœuf bourguignon</li> <li>Pommes rissolées</li> <li>Fromage blanc </li> <li>Fruit de saison</li> </ul>

\* Crozets au sarrasin, oignons, crème fraîche, fromage à tartiflette.

## Menus du 11 au 15 janvier 2021

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li>Macédoine de légumes</li> <li>Dahl de lentilles corail aux patates douces</li> <li>Riz </li> <li>Fromage</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Taboulé à l'orientale</li> <li>Poisson pané</li> <li>Julienne de légumes à la crème*</li> <li>Entremet chocolat au lait Bio </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Céleri aux pommes</li> <li>Pizza</li> <li>Salade verte</li> <li>Yaourt sucré </li> <li>Madeleine</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Potage parmentier</li> <li>Boulette de bœuf </li> <li>Gratin de choux-fleurs*</li> <li>Fromage</li> <li>Fruit de saison </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cassoulet</li> <li>du chef</li> <li>Fromage</li> <li>Compote de pommes </li> </ul>

\* Carottes oranges, carottes jaunes, céleri rave, crème, ail.

\* Choux fleurs, dés de pommes de terre, béchamel.

### 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



## Menus du 18 au 22 janvier 2021

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Betteraves ciboulette</li> <li>● Poulet rôti</li> <li>● Poêlée de légumes*</li> <li>● Yaourt sucré</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Endives au maïs et dés d'emmental</li> <li>● Tart'Yflete</li> <li>● Crème vanille</li> <li>● Dés d'ananas et amandes grillées</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade de pomelos</li> <li>● Paupiette de veau</li> <li>● Purée de patates douces</li> <li>● Fromage</li> <li>● Flan nappé au caramel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Potage de légumes vermicelle</li> <li>● Blanquette de poisson frais curry coco</li> <li>● Carottes persillées et boulgour</li> <li>● Fromage</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Saucisson à l'ail, cornichon</li> <li>● Sauté de porc à la dijonnaise</li> <li>● Petits pois</li> <li>● Liégeois au chocolat</li> </ul>

\* Haricots verts, champignons, oignons, ail, beurre.

## Menus du 25 au 29 janvier 2021

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade verte aux dés de fromage et croutons</li> <li>● Thon à la provençale</li> <li>● Riz pilaf</li> <li>● Fromage</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade de chou chinois*</li> <li>● Bœuf mironton</li> <li>● Brocolis et blé doré</li> <li>● Entremets vanille au lait Bio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade papillon*</li> <li>● Escalope de dinde</li> <li>● Haricots verts</li> <li>● Petit suisse</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Duo de râpé*</li> <li>● Parmentier de lentilles</li> <li>● Salade verte</li> <li>● Fromage</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Velouté de potimarron au fromage frais</li> <li>● Émincé de volaille à l'estragon</li> <li>● Penne rigate</li> <li>● Pâtisserie</li> </ul>

\* Chou chinois, épaule de porc, vinaigrette.

\* Farfalles, julienne de jambon, olives, vinaigrette.

\* Carottes, radis noir, 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



## Menus du 1 au 5 février 2021

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Betterave vinaigrette</li> <li>● Steak haché sauce tomate</li> <li>● Frites</li> <li>● Fromage blanc à la gelée de groseilles </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade de mâche et lardons</li> <li>● Escalope de dinde au coulis de poivron</li> <li>● Semoule couscous </li> <li>● Fromage</li> <li>● Crêpe sucrée </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade de pois chiches*</li> <li>● Croque monsieur</li> <li>● Salade </li> <li>● Fromage</li> <li>● Mousse au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Velouté de légumes</li> <li>● Pizza aux 3 fromages</li> <li>● Salade verte</li> <li>● Fruit de saison </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Pâté de foie, cornichon</li> <li>● Filet de poisson frais sauce beurre blanc</li> <li>● Pommes vapeur </li> <li>● Fromage</li> <li>● Abricots au sirop</li> </ul>

\* Coquillettes, surimi, poivron rouge, crème.

\* Pois chiches, tomate, huile d'olives, échalote, cumin.

## Menus du 8 au 12 février 2021

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Potage de légumes</li> <li>● Chipolatas</li> <li>● Petits pois cuisinés</li> <li>● Yaourt sucré </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade mexicaine*</li> <li>● Gratin de coquillettes </li> <li>● aux légumes**</li> <li>● Fromage</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Soupe de tomates vermicelles</li> <li>● Escalope de dinde</li> <li>● Flageolets cuisinés</li> <li>● Fromage</li> <li>● Fruit de saison </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Carottes râpées au jus de citron </li> <li>● Brandade de poisson</li> <li>● Salade verte</li> <li>● Fromage</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Haricots verts vinaigrette</li> <li>● Bœuf au paprika</li> <li>● Riz </li> <li>● Far breton</li> </ul>

\* Haricots rouges, maïs, poivrons, vinaigrette.

\*\* Carottes, potimarron, patates douces.

### 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



Menus du 15 au 19 février 2021

## lundi

- Potage de légumes au chou blanc
- Farfalles 
- à la bolognaise 
- Fromage
- Compote pommes bananes


## mardi

- Feuilleté au fromage
- Sauté de dinde sauce chorizo
- Haricots panachés
- Fruit de saison 
- Compote pommes bananes


## mercredi

- Taboulé aux fruits secs
- Beignets de poisson
- Gratin de potimarrons
- Fromage 
- Yaourt aromatisé

## jeudi

- Salade multicolore\*
- Boulettes de soja
- Carottes glacées au cumin et à l'ail
- Fruit de saison 

## vendredi

- Betteraves aux pommes 
- Rôti de porc, jus au thym
- Purée de pommes de terre au lait de coco
- Fromage
- Pâtisserie

\* Tortis multicolores, emmental, mimolette, 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** : 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.