



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

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

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

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

Menus du 25 au 29 janvier 2021

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

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

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

* 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.