



RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Saint-Malo-de-Guersac



Nos menus intègrent 50% de produits de qualité supérieure (Bio, Label rouge, AOP, HVE, Bleu Blanc Cœur, pêche durable, produit fermier, etc.) dont 20% de bio minimum.



Menus du 25 au 29 avril 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves à l'échalote ●● Boulettes d'agneau sauce massalé ● Blé doré ● Fromage ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Concombre vinaigrette ●● Croque Sicilien* ● Salade verte ●● Crème dessert 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade du chef ●● Rougail saucisse ● Riz ● Fromage ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Salade de chou chinois au maïs et mimolette ●● Filet de poisson frais sauce au beurre ● Torsades ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Taboulé à la menthe ● Bœuf aux olives ● Carottes vichy ● Fromage ●● Pâtisserie

* Pain de mie, sauce béchamel, tomate fraîche, mozzarella, parmesan, huile d'olives, basilic.

Menus du 2 au 6 mai 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ●● Salade papillon* ● Haut de cuisse de poulet tandoori ●● Frites fraîches ● Fromage ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Tomates vinaigrette balsamique ●● Galette saucisse ● Salade verte ● Yaourt sucré 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Salade de pommes de terre aux œufs ● Marengo de veau ● Haricots verts persillés ● Fromage blanc ●● Cookies 	<ul style="list-style-type: none"> ● Radis beurre ● Thon à la catalane* ● Riz doré ●● Liégeois au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> ● Carottes râpées ●● Boulettes de soja sauce tomate ● Courgettes et boulgour ● Fromage ● Fruit de saison

* Farfalles, tomates, poivrons, maïs, vinaigrette.

*Thon, tomates, oignons, cornichons, épices.

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



Nos menus intègrent 50% de produits de qualité supérieure (Bio, Label rouge, AOP, HVE, Bleu Blanc Cœur, pêche durable, produit fermier, etc.) dont 20% de bio minimum.



Menus du 9 au 13 mai 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ● Salade aux croûtons et noix ● Penne rigate ● Sauce bolognaise ● Fromage blanc fermier au spéculos 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de riz au thon* ● Longe de porc rôtie, jus au thym ● Petits pois cuisinés ● Fromage ● Cocktail de fruits au sirop 	<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves ciboulette ● Escalope de dinde à l'estragon ● Purée crécy ● Fromage ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Concombres, crème à l'aneth ● Quiche à la vache qui rit et moutarde à l'ancienne ● Salade verte ● Crêpe sucrée 	<ul style="list-style-type: none"> ● Rillettes, cornichon ● Filet de poisson sauce ratatouille ● Boulgour ● Fromage ● Fruit de saison

* Riz, tomate, thon, échalote, ciboulette, vinaigrette.

Menus du 16 au 20 mai 2022

lundi	VIVA ITALIA	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ● Salade Strasbourgeoise* ● Poisson pané ● Haricots beurre sauce tomate persillée ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de tomates mozzarella au basilic ● Piccata d'émincé de dinde au citron ● Gnocchis ● Panna cotta ● Aux fraises 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade mexicaine* ● Curry de porc ● Julienne de légumes ● Fromage ● Mousse au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> ● Macédoine de légumes ● Parmentier de lentilles vertes ● Salade ● Fromage ● Yaourt fermier aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> ● Bœuf mironton ● Semoule ● Fromage ● Fruit de saison

* Pdt, saucisse de Strasbourg, échalotes, cornichons, vinaigrette.

* Haricots rouges, maïs, poivrons, 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 23 au 27 mai 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves aux pommes ●● Chipolatas ●● Ratatouille et riz ● Flan chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Œuf dur mayonnaise ●● Pizza aux 3 fromages* ● Salade verte ● Petit suisse aromatisé ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Carottes râpées, vinaigrette ● Filet de poisson sauce crustacés ● Pommes de terre persillées ● Fromage ● Yaourt à la pulpe de fruits 	<p>Pont de l'ascension</p>	<p>Pont de l'ascension</p>

*Mozzarella, Cantal, Emmental.

Menus du 30 mai au 3 juin 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ● Riz pilaf ●● Lentilles corail à la provençale ● Fromage ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Concombre au fromage blanc ● Steak haché ● Petits pois carottes ● Fromage ●● Pâtisserie 	<ul style="list-style-type: none"> ● Assortiment de crudités ● Torsades ● Sauce carbonara ● Fromage ● Compote de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> ● Taboulé fraîcheur ● Poulet rôti ● Poêlée forestière* ● Fromage ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Melon ● Filet de poisson frais crème ciboulette ●● Potatoes ● Yaourt fermier sucré

* Haricots verts, champignons, oignons, ail, herbes de provençale.

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.



RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Saint-Malo-de-Guersac



Menus du 6 au 10 juin 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<p>Lundi de Pentecôte</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Tomates à l'huile d'olives et au basilic ● Gratin de pommes de terre saumon aneth ● Salade verte ● Glace 	<ul style="list-style-type: none"> ● Pâté de campagne ● Steak haché ● Boulgour ● Fromage ● Soupe de melon 	<ul style="list-style-type: none"> ● Carottes râpées ● Semoule ● Légumes d'été au bouillon d'épices douces ● Fromage ● Gâteau haricotat 	<ul style="list-style-type: none"> ● Radis beurre ● Sauté de porc à la dijonnaise ● Coquillettes ● Fromage ● Fruit de saison

Menus du 13 au 17 juin 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ● Melon ● Paupiette de veau sauce charcutière ● Haricots verts persillés et pommes vapeur ● Yaourt fermier aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> ● Concombres, crème ciboulette ● Quiche tomates, fromage de chèvre et basilic ● Salade verte ● Petit suisse ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Tortis multicolores aux dés de fromages ● Blanquette de poisson ● Carottes glacées au cumin ● Fromage blanc ● aux fraises 	<ul style="list-style-type: none"> ● Cervelas, cornichon ● Paëlla ● De fruits de mer ● Fromage ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de chou chinois (chou chinois, épaule, vinaigrette) ● Filet de dinde rôti au miel ● Caviar d'aubergine et blé tendre ● Crème dessert à la vanille

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 **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.



RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Saint-Malo-de-Guersac



Menus du 20 au 24 juin 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves aux noix ● Boulette de soja sauce tomate ● Pommes de terre sautées ● Fromage blanc fermier à la confiture 	<ul style="list-style-type: none"> ● Cake au fromage ● Colombo de porc ● Julienne de légumes* ● Petit suisse aromatisé ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de haricots* ● Chili con carne ● Riz pilaf ● Fromage ● Entremets 	<ul style="list-style-type: none"> ● Tomates à l'échalote ● Poisson meunière au citron ● Épinards et boulgour ● Fromage ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Radis beurre ● Fajitas à la volaille ● Salade verte ● Glace

* Carottes oranges, carottes jaunes, courgettes, ail, huile d'olive.

* Haricots verts, tomates, échalote, vinaigrette.

Menus du 27 juin au 1 juillet 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ● Taboulé de blé à la provençale* ● Jambon grillé ● Petits pois carottes ● Chanteneige fouettée ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Melon ● Sauté de bœuf à la provençale ● Haricots blancs ● Île flottante aux amandes grillées 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade aux dés de fromages et croûtons ● Omelette ● Frites ● Petit suisse ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de lentilles* ● Macaronis gratinés à la mozzarella ● et dés d'aubergines ● Yaourt fermier aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> ● Concombres vinaigrette ● Curry de poisson frais au lait de coco ● Riz créole ● Saint Nectaire ● Pâtisserie

* Blé, tomates, concombres, poivrons, vinaigrette.

* Lentilles, tomates, échalotes, 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** : 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.



RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Saint-Malo-de-Guersac



Nos menus intègrent 50% de produits de qualité supérieure (Bio, Label rouge, AOP, HVE, Bleu Blanc Cœur, pêche durable, produit fermier, etc.) dont 20% de bio minimum.



Menus du 4 au 8 juillet 2022

lundi

- Raviolis gratinés
- Salade verte
- Carré président
- Compote de pommes

mardi

- Toast de rillettes de sardines
- Salade de pommes de terre
(Pdt, tomate, œuf, cornichon, échalote, ciboulette, mayonnaise, crème)
- Mimolette
- Fruit de saison

mercredi

- Concombres à la crème
- Spaghetti
- sauce bolognaise
- Fromage
- Crème dessert au chocolat

jeudi

- Pastèque
- Jambon blanc
- Chips
- Emmental
- Madeleine



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.