



RESTAURANT SCOLAIRE

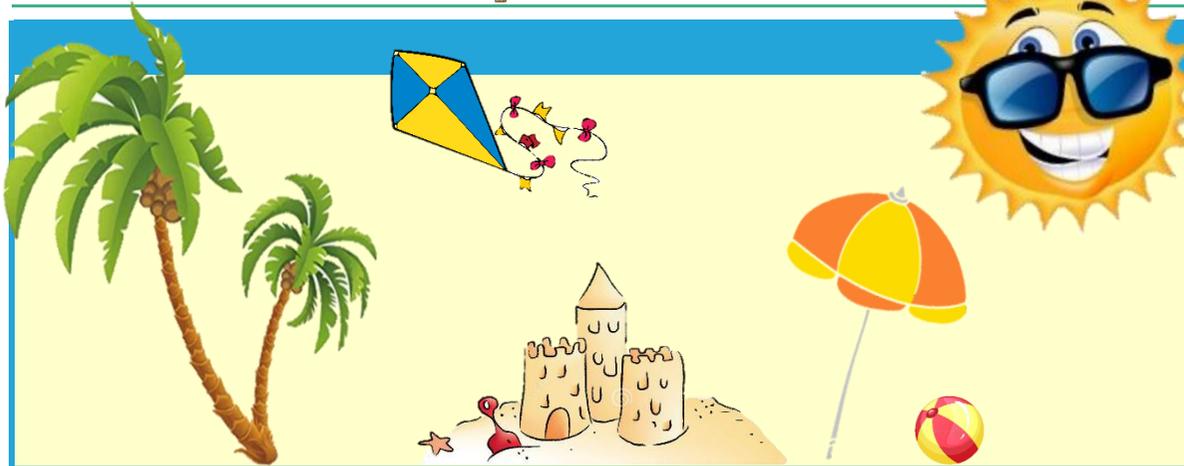
Commune de Saint-Malo-de-Guersac



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 29 août au 2 septembre 2022



jeudi

- Melon
- Farfalles
- Sauce bolognaise
- Glace

vendredi

- Concombres et crème à l'aneth
- Quiche au fromage
- Salade verte
- Petit suisse sucré
- Fruit de saison

Menus du 5 au 9 septembre 2022

lundi

- Salade Marco Polo*
- Boulettes d'agneau
- Petits pois au bouillon
- Fromage
- Fruit de saison

mardi

- Pastèque
- Steak végétal
- Potatoes crème ciboulette
- Yaourt fermier aromatisé

mercredi

- Betteraves ciboulette
- Rôti de veau à la dijonnaise
- Purée de brocolis
- Fromage
- Fruit de saison

jeudi

- Salade de pommes de terre*
- Filet de poisson frais sauce chorizo
- Carottes glacées
- Fruit de saison

vendredi

- Tomates mozzarella, huile d'olives au basilic
- Colombo de porc
- Riz créole
- Fromage
- Roulé confiture

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

* Pommes de terre, cervelas, emmental, tomate, cornichons, mayonnaise.

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 12 au 16 septembre 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Concombres alpins* Pizza au thon mozzarella et tomates Salade verte Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de radis râpé Bœuf massalé Torsades Fromage Flan nappé au caramel 	<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées vinaigrette Dos de colin sauce poivron Pommes vapeur Fromage blanc Madeleine 	<ul style="list-style-type: none"> Blé à la provençale* Galette saucisse Salade verte Fromage Compote de pommes 	<ul style="list-style-type: none"> Feuilleté au fromage Courgettes et tomates rôties* Semoule aux pois chiches Fruit de saison

* Concombre, fromage blanc, moutarde, jus de citron.

* Blé, tomates, concombres, poivrons, vinaigrette.

* Courgettes, tomates, ail, huile d'olives, herbes aromatiques.

Menus du 19 au 23 septembre 2022

Le tour de France des régions

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Salade papillon* Émincé de dinde sauce suprême Carottes persillées Glace 	<ul style="list-style-type: none"> Tomates à l'échalote Chili sin carne (lentilles vertes et haricots rouges) Riz Yaourt fermier sucré Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiment de crudités Roti de porc à l'ananas Courgettes sautées et macaronis Fromage Salade de fruits frais 	<ul style="list-style-type: none"> Melon Boulettes de bœuf basquaise Pommes de terre Sarladaise* Tome Catalane Gâteau Basque 	<ul style="list-style-type: none"> Taboulé à l'orientale Filet de poisson frais sauce moutarde à l'ancienne Duo de haricots Yaourt fermier sucré

* Farfalles, mimolette, tomates, poivrons, maïs, vinaigrette.

* Pommes de terre, graisse de canard, ail, persil.

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 26 au 30 septembre 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Lasagnes au bœuf Salade verte Fromage blanc fermier Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Concombres vinaigrette Poisson pané au citron frais Julienne de légumes* Semoule au lait au coulis de fruits rouges 	<ul style="list-style-type: none"> Pâté de foie, cornichon Omelette Ratatouille et blé tendre Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Gratin Dauphinois au jambon Fromage Cocktail de fruits au sirop 	<ul style="list-style-type: none"> Pastèque Ty Pavé végétal estival Salade vinaigrette balsamique Fromage Pâtisserie 

* Courgettes, carottes, céleri rave, crème, ail.

* Courgettes, carottes, céleri rave, crème, ail.

Menus du 3 au 7 octobre 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Salade de tomates au maïs Sauté de dinde à l'estragon Riz doré Yaourt fermier aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> Œuf dur mayonnaise Quiche aux 3 fromages Salade verte Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Betteraves à l'échalote Tomate farcie Semoule au bouillon de tomates Fromage Compote pommes bananes 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de lentilles* Paupiette de veau sauce charcutière Carottes vichy Entremets à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Pâté de campagne, cornichon Penne rigate Poisson frais sauce Normande Fromage Fruit de saison

* Lentilles, lardons, tomates, échalotes, 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 **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 10 au 14 octobre 2022



lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Concombres, crème ciboulette Sauté de bœuf aux pousses de bambou Pommes noisettes Fromage blanc fermier 	<ul style="list-style-type: none"> Salade mexicaine* Longe de porc rôtie Petits pois cuisinés Fromage Clafoutis aux bigarreaux 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de tomates Fajitas à la volaille Salade verte Yaourt aromatisé Nashi 	<ul style="list-style-type: none"> Encornets à l'armoricaine Boullgour Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Houmous Gratin de macaronis aux légumes* Fromage Fruit de saison

* Haricots rouges, maïs, poivrons, échalotes, vinaigrette.

* Dés de courgettes, sauce tomate, poivrons, oignon, ail.

Menus du 17 au 21 octobre 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Salade multicolore Jambon grillé sauce champignons Haricots verts persillés Crème dessert au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Saucisson à l'ail, cornichon Poulet rôti Haricots blancs à la tomate Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Taboulé aux raisins Steak haché Gratin de choux fleurs béchamel Fromage Glace 	<ul style="list-style-type: none"> Parmentier de lentilles Salade verte Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Tomate au dé de fromage Blanquette de poisson frais Carottes et riz Petit suisse aromatisé Pâtisserie

* Tortis multicolores, dés de tome grise, de tomates et d'olives, vinaigrette.

* Tomates, dés d'emmental, 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 **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.