



RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Saint-Malo-de-Guersac

Depuis septembre 2021, le restaurant scolaire intègre 20% de produits Bio & 30% de produits labellisés en valeur



Menus du 8 au 12 novembre 2021

lundi

- Concombres vinaigrette
- Hachis parmentier
- Salade verte
- Fromage
- Fruit de saison

mardi

- Salade de boulgour*
- Jambon grillé sauce suprême
- Haricots verts à la forestière
- Entremets à la vanille

mercredi

- Velouté de légumes
- Haut de cuisse de poulet rôti
- Brocolis
- Fromage
- Riz au lait

jeudi



vendredi

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

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

Menus du 15 au 19 novembre 2021



En route vers les USA!



lundi

- Taboulé à l'orientale
- Boulettes de bœuf
- Purée de chou-fleur
- Fromage
- Fruit de saison

mardi

- Velouté de potimarrons
- Quiche aux légumes
- Salade verte
- Mousse au chocolat

mercredi

- Macédoine de légumes vinaigrette
- Escalope de dinde
- Riz
- Petit suisse sucré
- Fruit de saison

jeudi

- Parmentier de saumon
- Salade verte
- Fromage
- Fruit de saison

vendredi

- Salade Buffalo*
- Cheeseburger
- Frites
- Donut



* Haricots rouge;maïs;tomates

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

Depuis septembre 2021, le restaurant scolaire **intègre 20% de produits Bio & 30 % de produits labellisés en valeur**




Menus du 22 au 26 novembre 2021

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

*Pdt, cervelas, tomates, cornichons, vinaigrette.

**Carottes oranges, céleri rave, carottes jaunes.

Menus du 29 novembre au 3 décembre 2021

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ●● Salade de lentilles* ●● Riz façon Cantonnais ● (Riz, petits pois, dés de carottes, œuf, oignons confits) ● Fruit 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Chou chinois au jambon vinaigrette ● Bœuf bourguignon ● Semoule ●● Crème anglaise ●● Pâtisserie  	<ul style="list-style-type: none"> ●● Potage de tomates aux vermicelles ●● Croque monsieur ● Salade verte ● Fromage ● Fruit 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade alphabet* ●● Poisson pané ● Carottes à la crème d'ail ● Yaourt aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Céleri rémoulade ●● Tartiflette ● Salade verte ● Petit suisse aromatisé ● Fruit

*Lentilles;tomates

* 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** : 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

Depuis septembre 2021, le restaurant scolaire intègre 20% de produits Bio & 30 % de produits labellisés en valeur




Menus du 6 au 10 décembre 2021

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none">Feuilleté au fromageMacaronisSauce tomate*Compote de pommes	<ul style="list-style-type: none">Velouté de légumesSauté de porc à la coriandreBoulgour et brocolisCrème dessert à la vanille	<ul style="list-style-type: none">Pâté de foie, cornichonFilet de poisson sauce beurre blancPommes vapeurFromageFruit	<ul style="list-style-type: none">Taboulé aux fruits secsPoulet rôtiHaricots verts persillésFromageFruit	<ul style="list-style-type: none">Carottes râpées vinaigrette au citronHachis parmentierSalade vertePâtisserie 

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

Menus du 13 au 17 décembre 2021

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none">Œuf dur mayonnaiseGratin de pâtes aux fromagesSalade verteFromageLiégeois au chocolat	<ul style="list-style-type: none">Salade multicolore*Sauté de bœufCarottes vichyFruit	<ul style="list-style-type: none">Crème DubarryPaupiette de veau, jus au thymPetits poisFromageSemoule au lait	Repas de Noël <ul style="list-style-type: none">Mousson de canard et toastsFilet mignon sauce suprêmePommes noisettesDessert de NoëlClémentine 	<ul style="list-style-type: none">Carottes râpéesFilet de poisson frais sauce potironRiz doréCompote de pommes bananes

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

* 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 : 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.