

Menus du 6 au 10 janvier 2025

lundi 6	mardi 7	mercredi 8	jeudi 9	vendredi 10
<ul style="list-style-type: none"> Potage de légumes Boulettes d'agneau sauce curry Semoule couscous Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées, Emmental Jambon grillé Petits pois à la française Couronne des rois 	<ul style="list-style-type: none"> Saucisson à l'ail cornichon Dos de colin sauce échalote Blé tendre et brocolis Fromage Compote de pommes 	<ul style="list-style-type: none"> Céleri rémoulade Gratin de pommes de terre façon raclette* Salade verte Crème dessert à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Boulgour à l'indienne° Émincé de dinde à la forestière Haricots verts persillés Yaourt fermier sucré Fruit de saison

*Boulgour, carottes, pommes, vinaigrette au curry.

° Pdt, bouillon de légumes, oignons, fromage à raclette.

Menus du 13 au 17 janvier 2025

lundi 13	mardi 14	mercredi 15	jeudi 16	vendredi 17
<ul style="list-style-type: none"> Œuf dur mayonnaise Penne rigate semi-complètes Sauce Napolitaine Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Velouté de potimarron Poisson pané sauce tartare Carottes au cumin Mousse au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Salade multicolore* Haut de cuisse de poulet tandoori Haricots verts Petit suisse Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Nems Porc au caramel Riz Cantonnais Fromage Gâteau à la mangue <p>PEKIN</p>	<ul style="list-style-type: none"> Salade Coleslaw° Bœuf bourguignon au panais Frites Yaourt fermier aromatisé

* Tortis multicolores, maïs, vinaigrette.

° Carottes, chou blanc, crème fraîche, 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** : viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. 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 janvier 2025

lundi 20

- Carottes rapées
- Quiche aux légumes*
- Salade verte
- Fromage blanc à la vanille

mardi 21

- Velouté de pois cassés au fromage frais
- Blanquette de dinde
- Blé doré
- Fromage
- Fruit de saison

* Carottes, butternut, oignon.

mercredi 22

- Salade aux dés de fromages
- Steak haché
- Purée de carottes
- Yaourt à la vanille
- Madeleine

jeudi 23

- Betteraves à l'échalote
- Tartichouflette
- aux lardons
- Fruit de saison

vendredi 24

- Duo de râpés*
- Retour de pêche sauce crème ciboulette
- Torsades et fondue de poireaux
- Fromage
- Compote pommes bananes

* Carottes, radis noir, vinaigrette.

Menus du 27 au 31 janvier 2025

lundi 27

- Velouté de légumes
- Mijoté de lentilles blondes au maïs
- Boulgour
- Pâtisserie

mardi 28

- Salade aux croûtons, vinaigrette au xéres
- Bœuf au paprika
- Haricots beurre
- Fromage
- Flan nappé au caramel

mercredi 29

- Velouté Dubarry
- Omelette sauce ketchup
- Pommes noisettes
- Fromage
- Fruit de saison

jeudi 30

- Pâté de foie, cornichon
- Lasagnes
- au thon et aux carottes
- Yaourt fermier aromatisé
- Fruit de saison

vendredi 31

- Taboulé aux fruits secs
- Rôti de porc, jus au thym
- Petits pois aux oignons
- Crêpe de la chandeleur



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

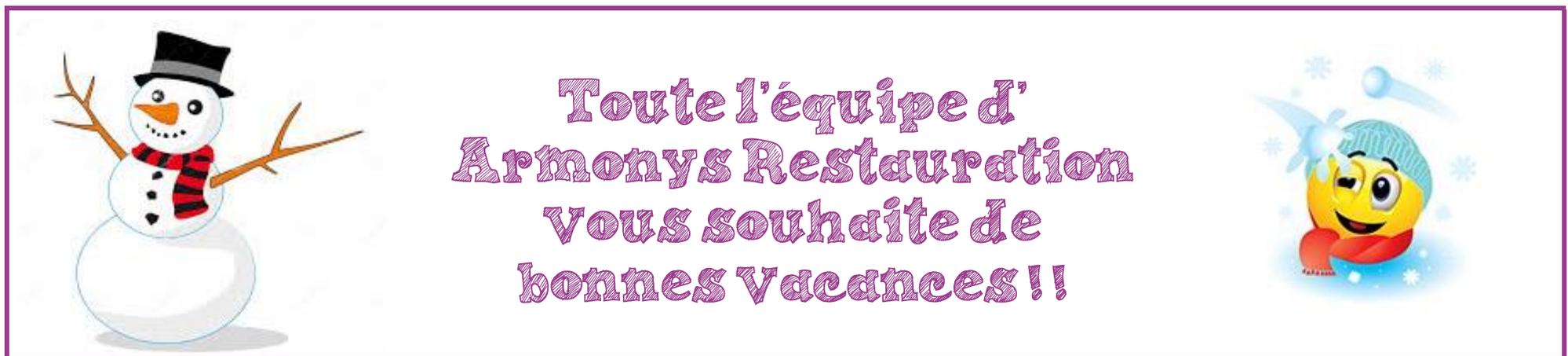


Cuisine maison : viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille : origine France, décret n°2022-65. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

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.

Menus du 3 au 7 février 2025

lundi 3	mardi 4	mercredi 5	jeudi 6	vendredi 7
<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées vinaigrette Paupiette de veau à la dijonnaise Farfalles Yaourt fermier sucré 	<ul style="list-style-type: none"> Feuilleté au fromage Filet de dinde sauce chorizo Haricots plats persillés Petit suisse aromatisé Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Céleri râpé sse moutarde et fromage blanc Chili cone carné Riz Fromage Compote de pomme 	<ul style="list-style-type: none"> Potage crécy Dahl de lentilles corail aux patates douces Riz doré Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Betteraves ciboulette Brandade de poisson du jour Salade verte, vinaigrette au Xérès Liégeois au chocolat



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** : viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. 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.