



RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Saint-Malo-de-Guersac



Menus du 24 au 28 février 2025

lundi 24	mardi 25	mercredi 26	jeudi 27	vendredi 28
<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves au maïs ● Macaronis ● Sauce Cheddar ● Petit suisse aux fruits ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Carottes râpées vinaigrette ● Cassoulet ● Saucisson à l'ail et chipolata ● Fromage blanc au miel 	<ul style="list-style-type: none"> ● Carottes râpées vinaigrette ● Steak haché sauce barbecue ● Pommes rissolées ● Fromage ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de perles au surimi ● Poulet rôti ● Petits pois au jus de poulet ● Fromage ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade aux dés de mimolette et croûtons ● Colombo de poisson frais carottes ● Riz pilaf ● Pâtisserie

Menus du 3 au 7 mars 2025

lundi 3	mardi 4	mercredi 5	jeudi 6	vendredi 7
<ul style="list-style-type: none"> ● Duo de râpés* ● Boulettes de bœuf sauce forestière ● Purée de pommes de terre ● Yaourt fermier aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> ● Velouté de légumes au fromage frais ● Fajitas façon chili sin carne ● Salade verte ● Fromage ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Rillettes, cormichon ● Dos de colin au court bouillon ● Julienne de légumes, crème à l'ail ● Yaourt à la vanille ● Pâtisserie 	<ul style="list-style-type: none"> ● Feuilleté au fromage ● Émincé de dinde sauce tandoori ● Haricots verts persillés ● Yaourt fermier sucré ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Céleri rémoulade ● Échine de porc rôtie, jus au thym ● Lentilles vertes aux carottes ● Liégeois au chocolat

*Carottes, radis blanc, 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.

Menus du 10 au 14 mars 2025

lundi 10

- Radis beurre
- Gratin de pommes de terre aux 3 fromages*
- Salade de mâche, vinaigrette à l'échalote
- Petit suisse sucré
- Fruit de saison

mardi 11

- Salade composée
- Paupiette de veau sauce moutarde à l'ancienne
- Petits pois aux oignons
- Crème dessert chocolat

mercredi 12

- Feuilleté fromage
- Sauté de porc sauce charcutière
- Purée de pomme de terre et de céleri
- Fromage blanc confiture
- Fruit de saison

BAMANO jeudi 13

- Taboulé de boulgour
- Poulet mafé aux carottes
- Riz aux épices
- Fromage
- Melktert

MALI

vendredi 14

- Betteraves ciboulette
- Retour de pêche sauce crème citronnée
- Blé tendre
- Fruit de saison

*Mozzarella, emmental, Cantal.

À la découverte des capitales!

Menus du 17 au 21 mars 2025

lundi 17

- Carottes râpées vinaigrette
- Pâtes tortis
- Sauce tomate aux câpres et thon
- Fromage
- Fruit de saison

mardi 18

- Pâté de campagne, cornichon
- Hachis parmentier
- Salade verte
- Yaourt fermier aromatisé

mercredi 19

- Salade verte, vinaigrette au curry
- Omelette au jambon
- Potatoes
- Fromage
- Mousse au chocolat

jeudi 20

- Salade sombrero*
- Quiche aux brocolis et curry
- Salade verte, vinaigrette balsamique
- Compote de pommes aux amandes

vendredi 21

- Salade printanière
- Boulettes d'agneau
- Semoule et légumes printaniers*
- Fromage
- Fruit de saison

*Carottes râpées, haricots rouges, vinaigrette à la tomate.

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 24 au 28 mars 2025

lundi 24	mardi 25	mercredi 26	jeudi 27	vendredi 28
<ul style="list-style-type: none"> Taboulé de chou fleur vinaigrette Pâtes sauce bolognaise Petit suisse Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Pâté de foie, cornichon Tarte fine lardons et patate douce° Salade verte, vinaigrette au miel Crème à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Cruditées Pilons de poulet marinés Épinards et riz doré Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade multicolore° Filet de poisson frais sauce Aurore Fondue de poireaux et boulgour Pâtisserie 	<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées vinaigrette Râgout de porc sauce coriandre Haricots verts persillés Fromage Fruit de saison

* Pâte feuilletée, crème fraîche, bœuf, patate douce râpée, oignons, fromage râpé.

*Tortis aux légumes, maïs, ciboulette, vinaigrette.

Menus du 31 mars au 4 avril 2025

lundi 31	mardi 1	mercredi 2	jeudi 3	vendredi 4
<ul style="list-style-type: none"> Toast de rillettes de sardines Curry de volaille Petits pois carottes Fromage Ananas au sirop 	<ul style="list-style-type: none"> Crudités sauce huitres Poulpe mariné à l'encre Pommes de terres mi cuites Casu Marzu Groseille 	<ul style="list-style-type: none"> Céleri râpé, sce fromage blanc à la moutarde Pizza aux 3 fromages Salade verte Fromage Crème dessert vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Betteraves aux pommes Parmentier aux lentilles corail et petits légumes° Salade verte, vinaigrette au Xéres Yaourt fermier sucré 	<ul style="list-style-type: none"> Concombres, crème à l'aneth Bœuf massalé Riz basmati Fromage Fruit de saison

*Carottes, céleri branche, oignons.

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.