



RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Saint-Malo-de-Guersac



Menus du 7 au 11 juillet 2025

lundi 7

- Salade papillon*
- Pizza aux 3 fromages
- Salade verte
- Petit suisse
- Fruit de saison

mardi 8

- Salade de radis roses
- Couscous aux boulettes de bœuf
- Légumes couscous aux pois chiches
- Fromage
- Glace

mercredi 9

- Saucisson à l'ail, cornichon
- Gratin de coquillettes aux courgettes
- et saumon
- Fromage
- Fruit de saison

jeudi 10

- Concombre au fromage blanc
- Rôti de porc sauce dijonnaise
- Pommes noisettes
- Fromage
- Compote pommes banane

vendredi 11

- Melon
- Fajitas à la volaille
- Salade verte
- Fromage
- Flan nappé au caramel

* Pâtes papillon, tomates, poivrons, maïs, basilic, vinaigrette.

Menus du 14 au 18 juillet 2025

lundi 14



mardi 15

- Tomates au basilic
- Blanquette de poisson
- Riz doré
- Fromage
- Fruit de saison

mercredi 16

- Betteraves ciboulette
- Pâtes bolognaise
- Salade verte, vinaigrette au Xéres
- Fromage
- Yaourt nature sucré

jeudi 17

- Concombre
- Sauté de dinde sauce curry
- Haricots plats aux oignons
- Panna cotta, coulis de fruits rouges
- et fraises

vendredi 18

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** : 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 21 au 25 juillet 2025

lundi 21

- Melon
- Poulet basquaise
- Semoule et légumes basquaise
- Fromage
- Fromage blanc confiture

mardi 22

- Tomates à l'échalote
- Boulettes pois chiches à la tomates
- Riz pilaf
- Fromage
- Pâtisserie

mercredi 23

- Concombres, crème ciboulette
- Salade de riz
- Salade verte
- Petit suisse sucré
- Fruit de saison

jeudi 24

- Taboulé à l'orientale
- Boulettes d'agneau sauce massalé
- Haricots beurre à l'ail
- Fromage
- Yaourt à la vanille

vendredi 25

- Carottes râpées, vinaigrette balsamique
- Filet poisson meunière
- Potatoes
- Fromage
- Fruit de saison

Menus du 28 juillet au 1 août 2025

lundi 28

- Pastèque
- Filet poisson meunière
- Ratatouille et boulgour
- Fromage
- Compote de fruits

mardi 29

- Carottes râpées vinaigrette
- Paupiette de veau sauce charcutière
- Julienne de légumes / semoule
- Yaourt aromatisé
- Fruit de saison

mercredi 30

- Concombre
- Salade de pomme de terre
- Au thon
- Fromage
- Liégeois au chocolat

jeudi 31

- Melon
- Émincé de dinde à la forestière
- Petits pois aux oignons
- Fromage
- Pâtisserie

vendredi 1

- Betteraves mimosa
- Penne rigate
- Sauce carbonara
- Fromage
- Fruit de saison

* Riz, tomates, échalotes, ciboulette, 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 4 au 8 août 2025

lundi 4	mardi 5	mercredi 6	jeudi 7	vendredi 8

Menus du 11 au 15 août 2025

lundi 11	mardi 12	mercredi 13	jeudi 14	vendredi 15
				JOUR FÉRIÉ

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 18 au 22 août 2025

lundi 18

- Betteraves à l'échalote
- Paëlla
- de la mer
- Fromage
- Fruit de saison

mardi 19

- Salade de tomates au maïs
- Cuisse de poulet
- Julienne de légumes
- Yaourt nature sucré
- Pâtisserie

mercredi 20

- Pâté de foie, cornichon
- Pâtes bolognaise
- Salade verte
- Fromage
- Fruit de saison

jeudi 21

vendredi 22

- Melon
- Dahl de lentilles corail et courgettes curry
- Riz
- Fromage
- Compote de pommes

Menus du 25 au 29 août 2025

lundi 25

- Pastèque
- Haut de cuisse de poulet rôti au curry
- Blé à la forestière
- Fromage
- Glace

mardi 26

- Concombre
- Sauté de porc sauce chorizo
- Petits pois aux oignons
- Fromage blanc
- Ananas frais

mercredi 27

- Tomate au surimi
- Poisson meunière sauce tartare
- Potatoes
- Fromage
- Fruit de saison

jeudi 28

vendredi 29

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.