



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 Xérès
● 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
- 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.



RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Saint-Malo-de-Guersac



Menus du 21 au 25 juillet 2025

lundi 21	mardi 22	mercredi 23	jeudi 24	vendredi 25
Melon	Tomates à l'échalote	Concombres, crème ciboulette	Taboulé à l'orientale	Carottes râpées, vinaigrette balsamique
Poulet basquaise	Boulettes pois chiches à la tomates	Salade de riz	Boulettes d'agneau sauce massalé	Filet poisson meunière
Semoule et légumes basquaise	Riz pilaf	Salade verte	Haricots beurre à l'ail	Potatoes
Fromage	Fromage	Petit suisse sucré	Fromage	Fromage
Fromage blanc confiture	Pâtisserie	Fruit de saison	Yaourt à la vanille	Fruit de saison

Menus du 28 juillet au 1er août 2025

lundi 28	mardi 29	mercredi 30	jeudi 31	vendredi 1
Pastèque	Carottes râpées vinaigrette	Concombre	Melon	Betteraves mimosa
Filet poisson meunière	Paupiette de veau sauce charcutière	Salade de pomme de terre	Émincé de dinde à la forestière	Penne rigate
Ratatouille et boulgour	Julienne de légumes / semoule	Au thon	Petits pois aux oignons	Sauce carbonara
Fromage	Yaourt aromatisé	Fromage	Fromage	Fromage
Compote de fruits	Fruit de saison	Liégeois au chocolat	Pâtisserie	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



Nos menus intègrent 50% de produits de qualité supérieure (Bio, Label rouge, AOP, HVE, Bleu Blanc Coeur, pêche durable, produit fermier, etc.) dont 20% de bio minimum.



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

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.

