



RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Saint-Malo-de-Guersac

Nos menus intègrent 50% de produits de qualité supérieure (Bio, AOC, AOP, Haute Valeur Environnementale, etc...) dont 20% de bio minimum.



Menus du 3 au 7 novembre 2025

lundi 3

- Betteraves à l'échalote
- Curry de pois chiches au lait de coco
- Semoule
- Mimolette
- Fruit de saison

mardi 4

- Quiche aux fromages
- Râgout de porc mijoté aux carottes et thym
- Petits pois aux oignons
- Compote de pommes

mercredi 5

- Macédoine de légumes
- Géziers confits émincés aux oignons
- Pomme de terre vapeur
- Fromage
- Fruit de saison

jeudi 6

- Potage de légumes
- Haut de cuisse de Poulet rôti
- Haricots beurre persillés
- Liégeois au chocolat

vendredi 7

- Céleri rave sauce rémoulade
- Filet de poisson frais sauce Aurore
- Riz Pilaf
- Yaourt fermier sucré
- Fruit de saison

Menus du 10 au 14 novembre 2025

lundi 10

- Velouté de légumes
- Boulettes de bœuf sauce forestière
- Épinards à la crème et blé tendre
- Coulommiers
- Fruit de saison

mardi 11



mercredi 12

- Feuilleté au fromage
- Blanquette de poisson
- Boulgour et fondue de poireaux
- Yaourt à la vanille
- Fruit de saison

jeudi 13

- Carottes râpées, vinaigrette au miel
- Macaronis
- Bolognaise de légumes
- Yaourt fermier sucré



- Salade verte
- Duo de charcuteries (Jambon, rosette)
- Gratin de pommes de terre au fromage à raclette
- Bircher muesli
- Aux fruits frais

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



✓ **Chez Armonys, on cuisine!** : Nos repas sont préparés avec soin par une équipe de cuisine engagée, à partir d'une majorité de **produits frais**. **Viandes crues** de bœuf, porc, agneau/mouton et volaille servies en l'état (hors viandes hachées et préparations de viande) : **Origine France**, conformément au décret n°2022-65. Menus susceptibles d'évoluer selon l'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 ou de consulter le classeur mis à disposition.



RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Saint-Malo-de-Guersac

Nos menus intègrent 50% de produits de qualité supérieure (Bio, AOC, AOP, Haute Valeur Environnementale, etc...) dont 20% de bio minimum.



Menus du 17 au 21 novembre 2025

lundi 17

- Salade de cruditée aux pommes
- Poisson pané au citron frais
- Riz et carottes à la crème d'ail
- Crème à la vanille

mardi 18

- Velouté de butternut
- Steak haché
- Frites
- Cantal
- Fruit de saison

* Bœuf, chair à saucisse.

mercredi 19

- Saucisson à l'ail, cornichon
- Haut de cuisse de poulet aux herbes
- Flageolets cuisinés
- Fromage
- Fruit de saison

jeudi 20

- Salade coleslaw*
- Échine de porc rôtie sauce moutarde
- Haricots verts à la forestière
- Tome Montcadi
- Compote de pommes

* Carottes, chou blanc, crème fraîche, vinaigrette.

vendredi 21

- Salade feuille de chêne rouge aux croûtons
- Lasagnes
- Aux légumes d'automne
- Fruit de saison

* Potimarron, carottes, blancs de poireaux.

Menus du 24 au 28 novembre 2025

lundi 24

- Carottes râpées, vinaigrette balsamique
- Filet de dinde sauce blanche aux épices kebab
- Potatoes
- Petit suisse sucré
- Fruit de saison

mardi 25

- Velouté de légumes aux pois cassés
- Pizza aux 3 fromages*
- Salade verte
- Fromage blanc à la confiture

* Mozzarella, emmental, Cantal.

mercredi 26

- Duo de râpés*
- Gratin de gnocchis
- au jambon
- Fromage
- Yaourt aromatisé

* Céleri rave, carotte, vinaigrette.

jeudi 27

- Salade de pommes de terre*
- Bœuf aux olives vertes
- Petits pois carottes
- Emmental
- Pâtisserie

* Pommes de terre, échalotes, ciboulette, vinaigrette au yaourt.

vendredi 28

- Betteraves aux pommes
- Filet de poisson frais crème citronnée
- Gratin de potiron
- Compote pommes bananes

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



✓ **Chez Armonys, on cuisine!** : Nos repas sont préparés avec soin par une équipe de cuisine engagée, à partir d'une majorité de **produits frais**. **Viandes crues** de bœuf, porc, agneau/mouton et volaille servies en l'état (hors viandes hachées et préparations de viande) : **Origine France**, conformément au décret n°2022-65. Menus susceptibles d'évoluer selon l'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 ou de consulter le classeur mis à disposition.



RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Saint-Malo-de-Guersac

Nos menus intègrent 50% de produits de qualité supérieure (Bio, AOC, AOP, Haute Valeur Environnementale, etc...) dont 20% de bio minimum.



Menus du 1 au 5 décembre 2025

lundi 1	mardi 2	mercredi 3	jeudi 4	vendredi 5
<ul style="list-style-type: none">Taboulé aux fruits secsSaucisse grilléPurée crécy au beurreîle flottante	<ul style="list-style-type: none">Rillettes de poisson au colomboPenne rigateAu chorizo et sauce crémeusePetit suisse aux fruitsFruit de saison	<ul style="list-style-type: none">Soupe de tomates au vermicelleDos de colin rôti au court bouillonEpinards crème curryFromagePâtisserie	<ul style="list-style-type: none">Pâté de campagne, cornichonSauté de dinde Vallée d'AugeBrocolis et boulgourYaourt fermier aromatisé	<ul style="list-style-type: none">Velouté de lentilles corail au cumin*OmelettePoêlé de légumesTomme blancheFruit de saison

* Carottes, lentilles corail, oignons, crème, cumin.

Menus du 8 au 12 décembre 2025

lundi 8	mardi 9	mercredi 10	jeudi 11	vendredi 12
<ul style="list-style-type: none">Céleri fromage blanc curryJambon grilléPetits pois aux oignonsYaourt fermier sucréFruit de saison	<ul style="list-style-type: none">Velouté de légumeslasagne aux bœufSalade verte, vinaigretteFlan nappé au caramel	<ul style="list-style-type: none">Chou fleur vinaigretteEscalope de dinde à la crèmePâtesFromageFruit de saison	<ul style="list-style-type: none">Oeuf durGratin de carottes et potimarronAu quinoaPâtisserie	<ul style="list-style-type: none">Salade de chou chinois*Retour de pêche à la crème de poireauxBlé tendreMimoletteFruit de saison

* Concassé de tomates, bœuf haché, haricots rouges, oignons rouges, épices chili.

* Perles, surimi, sauce yaourt citronnée ciboulette.

* Chou chinois, lardons, vinaigrette au balsamique.

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



☑ **Chez Armonys, on cuisine!** : Nos repas sont préparés avec soin par une équipe de cuisine engagée, à partir d'une majorité de **produits frais**. **Viandes crues** de bœuf, porc, agneau/mouton et volaille servies en l'état (hors viandes hachées et préparations de viande) : **Origine France**, conformément au décret n°2022-65. Menus susceptibles d'évoluer selon l'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 ou de consulter le classeur mis à disposition.

Menus du 15 au 19 décembre 2025

lundi 15

- Potage de légumes
- Pâtes semi-complètes
- Aux champignons et fromage
- Fruit de saison

mardi 16

- Salade de mâche et betteraves ciboulette
- Cassoulet (saucisse, saucisson ail)
- De haricots blancs aux carottes
- Fromage
- Compote de fraises

mercredi 17

- Nems aux légumes
- Hachis parmentier de bœuf
- Salade
- Petit suisse
- Compote de fruits

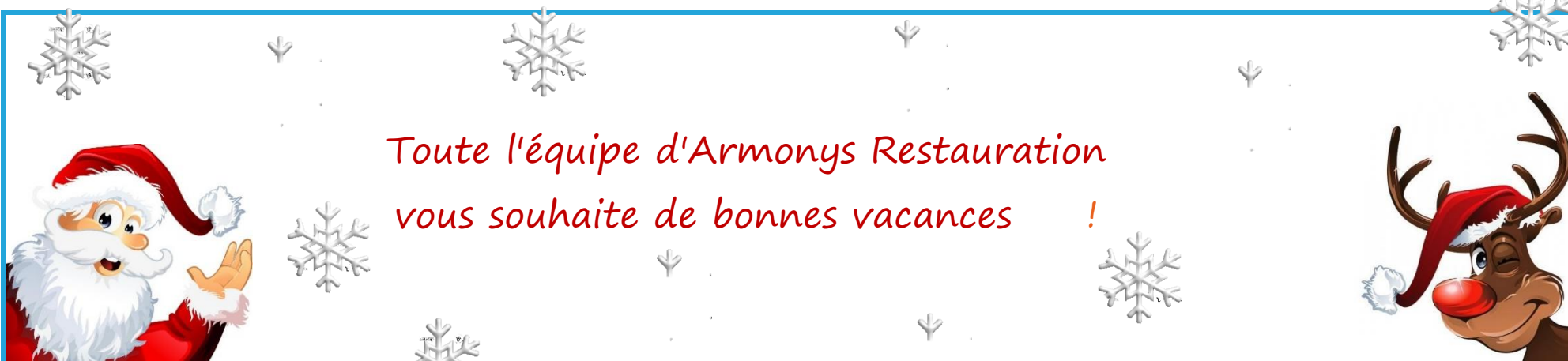
jeudi 18

- Toast de truite fumé
- Sauté de dinde à l'orange et aux 4 épices
- Pom'Rösti et butternut rôti au miel
- Dessert de Noël
- Clémentine

Repas de Noël

vendredi 19

- Assortiment de crudités
- Filet de poisson frais sauce citron
- Riz pilaf, julienne de carottes et poireaux
- Yaourt fermier aromatisé



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



☑ **Chez Armonys, on cuisine!** : Nos repas sont préparés avec soin par une équipe de cuisine engagée, à partir d'une majorité de **produits frais**. **Viandes crues** de bœuf, porc, agneau/mouton et volaille servies en l'état (hors viandes hachées et préparations de viande) : **Origine France**, conformément au décret n°2022-65. Menus susceptibles d'évoluer selon l'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 ou de consulter le classeur mis à disposition.