



# 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	mardi 4	mercredi 5	jeudi 6	vendredi 7
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Betteraves à l'échalote</li> <li>● Curry de pois chiches au lait de coco</li> <li>● Semoule</li> <li>● Mimolette</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Quiche aux fromages</li> <li>● Ragoût de porc mijoté aux carottes et thym</li> <li>● Petits pois aux oignons</li> <li>● Compote de pommes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Macédoine de légumes</li> <li>● Géziers confits émincés au oignons</li> <li>● Pomme de terre vapeur</li> <li>● Fromage</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Potage de légumes</li> <li>● Haut de cuisse de Poulet rôti</li> <li>● Haricots beurre persillés</li> <li>● Liégeois au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Céleri rave sauce rémoulade</li> <li>● Filet de poisson frais sauce Aurore</li> <li>● Riz Pilaf</li> <li>● Yaourt fermier sucré</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>

## Menus du 10 au 14 novembre 2025

lundi 10	mardi 11	mercredi 12	jeudi 13
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Velouté de légumes</li> <li>● Boulettes de bœuf sauce forestière</li> <li>● Épinards à la crème et blé tendre</li> <li>● Coulommiers</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>● Feuilleté au fromage</li> <li>● Blanquette de poisson</li> <li>● Boulgour et fondue de poireaux</li> <li>● Yaourt à la vanille</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Carottes râpées, vinaigrette au miel</li> <li>● Macaronis</li> <li>● Bolognaise de légumes</li> <li>● Yaourt fermier sucré</li> </ul>

Frontières gourmandes,  
passeport pour  
les papilles!

SUISSE

- 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
- 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 17 au 21 novembre 2025

### lundi 17

- Salade de crudité 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

### 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

### vendredi 21

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

\* Bœuf, chair à saucisse.

\* Carottes, chou blanc, crème fraîche, vinaigrette.

\* 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

### mercredi 26

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

### jeudi 27

- Salade de pommes de terre°
- Bœuf aux olives vertes
- Petits pois carottes
- Emmental
- Patisserie

### vendredi 28

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

\* Mozzarella, emmental, Cantal.

\* Céleri rave, carotte, vinaigrette.

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

## 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

- Taboulé aux fruits secs
- Saucisse grillé
- Purée crécy au beurre
- île flottante

### mardi 2

- Rillettes de poisson au colombo
- Penne rigate
- Au chorizo et sauce crèmeuse
- Petit suisse aux fruits
- Fruit de saison

### mercredi 3

- Soupe de tomates au vermicelle
- Dos de colin rôti au court bouillon
- Epinards crème curry
- Fromage
- Pâtisserie

### jeudi 4

- Pâté de campagne, cornichon
- Sauté de dinde Vallée d'Auge
- Brocolis et boulgour
- Yaourt fermier aromatisé

### vendredi 5

- Velouté de lentilles corail au cumin°
- Omelette
- Poêlé de légumes
- Tomme blanche
- Fruit de saison

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

## Menus du 8 au 12 décembre 2025

### lundi 8

- Céleri fromage blanc curry
- Jambon grillé
- Petits pois aux oignons
- Yaourt fermier sucré
- Fruit de saison

### mardi 9

- Velouté de légumes
- Lasagne aux bœuf
- Salade verte, vinaigrette
- Flan nappé au caramel

### mercredi 10

- Chou fleur vinaigrette
- Escalope de dinde à la crème
- Pâtes
- Fromage
- Fruit de saison

### jeudi 11

- Oeuf dur
- Gratin de carottes et potimarron
- Au quinoa
- Pâtisserie

### vendredi 12

- Salade de chou chinois°
- Retour de pêche à la crème de poireaux
- Blé tendre
- Mimolette
- Fruit 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.



# 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 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

### vendredi 19

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

## Repas de Noël



Toute l'équipe d'Armonys Restauration  
vous souhaite de bonnes vacances !



### 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.