



RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Saint-Malo-de-Guersac

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



Menus du 16 au 20 février 2026

lundi 16	mardi 17	mercredi 18	jeudi 19	vendredi 20
<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves à l'échalote ●● Pizza FROMAGES ● Salade verte ● Petit suisse aux fruits ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Charcuterie ● Filet meunière ●● Boulgour ● Fromage ● Compote de pommes 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Salade multicolore° ● Sauté de dinde tandoori ● Carottes rôties ● Yaourt à la vanille ●● Pâtisserie 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade balsamique° ● Boulettes de bœuf sauce kebab ●● Potatoes ● Fromage ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Carottes râpées ● Saucisse ●● purée de PDT ● Fromage ● Yaourt vanille

*Tortis aux légumes, maïs, ciboulette, vinaigrette.

* Salade verte, croûtons, échalote, vinaigrette balsamique.

Menus du 23 au 27 février 2026

lundi 23	mardi 24	mercredi 25	jeudi 26	vendredi 27
<ul style="list-style-type: none"> ●● Céleri rémoulade ● Penne rigate ● Sauce bolognaise ● Fromage ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Feuilleté au fromage ● Filet de poisson meunière sauce tartare ● Julienne de légumes° ● Fromage ●● Fruit aux sirop 	<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves ●● Tartiflette ● Salade verte ● Petit suisse sucré ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Taboulé aux fruits secs ● Poulet rôti ● Petits pois aux oignons ● Fromage ● Yaourt sucré 	<ul style="list-style-type: none"> ● Carottes râpées vinaigrette ● Riz pilaf ●● Lentilles corail à la provençale ● Fromage ●● Pâtisserie

* Carottes, panais, poireaux.

* Carottes, panais, poireaux.

* Emmental, cantal AOP, mozzarella.

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.