Restaurant scolaire et Accueil de Loisirs Méli-Mélo d'Angles

Menu du 19 au 23 octobre 2026

Menu végétarien

	lundi 19	mardi 20	mercredi 21	jeudi 22	vendredi 23
Hors d'oeuvre	Carottes râpées BIO, vinaigrette (Bio)	Radis	Pâté de campagne, cornichons	Betteraves BIO, vinaigrette (Bio)	Salade de pommes de terre BIO, vinaigrette (Bio)
Plat protidique	Pasta party Bolognaise	Burritos de légumes et émincé végétal	Pizza reine	Sauté de poulet Tex Mex	Calamars à la romaine
Accompagnement	Macaronis HVE (Produit Labellisé)	Salade verte, vinaigrette	Salade verte, vinaigrette	Carottes BIO braisées (Bio)	Haricot beurre vapeur
Produit laitier	Emmental		Yaourt nature	Camembert	
Dessert	Fruit de saison BIO (Bio)	Smoothie banane	Fruit de saison BIO (Bio)	Tarte au chocolat	Liégeois à la vanille

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende : Bio Produit Bio — Produit Local — Produit Labellisé — Viande française (VF)/ Viande bovine française (VBF)

*Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Restaurant scolaire et Accueil de Loisirs Méli-Mélo d'Angles

Menu du lundi 26 au 30 octobre 2026

Menu végétarien

	lundi 26	mardi 27	mercredi 28	jeudi 29	vendredi 30
Hors d'oeuvre	Chou rouge BIO aux pommes, vinaigrette (Bio)	Cake aux légumes	Salade de haricots verts BIO, Vinaigrette (Bio)	Butternut râpée au fromage blanc	Baguette façon pizza aux poivrons confits et à la mozzarella
Plat protidique	Sauce kebab à l'émincé végétal	Sauté de dinde façon vallée d'Auge	Rôti de porc, sauce barbecue	Gnocchis façon florentine	Filet de colin MSC, sauce aux herbes fraiches et ail
Accompagnement	Pennes HVE	Courgettes BIO braisées (Bio)	Riz BIO pilaf (Bio)		Choux-fleurs BIO (Bio)
Produit laitier		Édam	Tomme blanche	Mimolette	
Dessert	Crumble aux pommes	Fruit de saison BIO (Bio)	Fromage blanc BIO au miel (Bio)	Tarte à la poire	Fruit de saison BIO (Bio)

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende : Produit Bio — Produit Local — Produit Labellisé — Viande française (VF)/ Viande bovine française (VBF)

*Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.