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

## Menu du 31 au 04 septembre 2026

**Menu végétarien**

| | lundi 31 | mardi 01 | mercredi 02 | jeudi 03 | vendredi 04 |
|---|---|---|---|---|---|
| Hors d'œuvre | Fermé | Melon | Tomates BIO, vinaigrette (Bio) | Concombres BIO, vinaigrette (Bio) | Friand au fromage |
| Plat protidique | | Pasta party bolognaise au boeuf BIO (Bio) | Sauté de porc VF à la provençale (VF) | Tortilla de pommes de terre aux herbes | Filet de lieu MSC, sauce citron (Label) |
| Accompagnement | | Tortis HVE (Label) | Semoule BIO (Bio) | Courgettes BIO braisées (Bio) | Haricots verts BIO (Bio) |
| Produit laitier | | Brie BIO (Bio) | Bûchette au lait mélange | | |
| Dessert | | Pot de glace vanille-fraise | Fruit de saison BIO (Bio) | Clafoutis aux abricots | Yaourt nature |

*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 — Label Produit Labellisé — VF/VBF 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 07 au 11 septembre 2026

Menu végétarien

| | lundi 07 | mardi 08 | mercredi 09 | jeudi 10 | vendredi 11 |
|---|---|---|---|---|---|
| Hors d'œuvre | Radis, beurre | Salade de coquillettes HVE, tomates BIO, maïs, vinaigrette (Bio) | Carottes BIO râpées, vinaigrette (Bio) | Taboulé à la semoule BIO (Bio) | Pastèque |
| Plat protidique | Chipolatas aux herbes | Moussaka à la dinde VF | Colin MSC façon meunière | Marmite du pêcheur au colin MSC | Jambalaya, riz BIO, haricots rouges et légumes (Bio) |
| Accompagnement | Lentilles vertes BIO (Bio) | Salade verte, vinaigrette | Frites fraîches | Brocolis BIO poêlés (Bio) | |
| Produit laitier | Gouda | | Camembert BIO (Bio) | | Saint Paulin |
| Dessert | Mélange de fruits cuit aux épices | Banane BIO (Bio) | Yaourt aux fruits | Salade de fruits | Quatre quart |

*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.

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

## Menu du lundi 14 au 18 septembre 2026

**Menu végétarien**

| | lundi 14 | mardi 15 | mercredi 16 | jeudi 17 | vendredi 18 |
|---|---|---|---|---|---|
| Hors d'œuvre | Melon | Mousse de foie, cornichons | Salade verte à l'Emmental, croûtons, vinaigrette | Tomates BIO, vinaigrette (Bio) | Salade de pépinettes BIO à la mimolette, vinaigrette (Bio) |
| Plat protidique | Bœuf VBF façon bourguignon (VF) | Émincé de poulet VF, sauce tomate (VF) | Rôti de porc VF, jus lié (VF) | Courgettes gratinées à l'égrené de pois BIO (Bio) | Fricassée de merlu MSC aux champignons (Label) |
| Accompagnement | Boulgour BIO (Bio) | Ratatouille | Pommes de terre au four | Riz BIO (Bio) | Petits pois BIO au jus (Bio) |
| Produit laitier | Mimolette | | Bûchette au lait mélange | | Fromage blanc nature |
| Dessert | Crème dessert à la vanille | Salade de fruits | Ile flottante façon snickers | Compote de pommes liégeoises | 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 :** Bio Produit Bio — Local Produit Local — Label Produit Labellisé — VF 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 21 au 25 septembre 2026

**Menu végétarien** — **Menu Brésil**

| | lundi 21 | mardi 22 | mercredi 23 | jeudi 24 | vendredi 25 |
|---|---|---|---|---|---|
| Hors d'œuvre | Concombres BIO, vinaigrette (Bio) | Melon | Tartine façon pizza margarita | Salade brésilienne (avocat, ananas, tomate, salade, citron vert) | Salade de coquillettes BIO sauce cocktail (Bio) |
| Plat protidique | Omelette aux lardons (oeufs BIO LOCAUX) (Bio) (Local) | Tajine d'émincé de pois et blé aux abricots secs | Filet de colin MSC, sauce crevettes (Label) | Feijoada (cassoulet) | Filet de poulet VF, sauce tomate basilic (VF) |
| Accompagnement | Pommes de terre vapeur | Semoule BIO (Bio) | Haricots beurre persillés | Riz BIO (Bio) | Brocolis BIO poêlés (Bio) |
| Produit laitier | Cantal AOP (Label) | Tomme blanche | | | Camembert |
| Dessert | Fruit de saison BIO (Bio) | Duo de compote de pomme et fromage blanc | Salade de fruits | Quindim (flan coco) | Smoothie banane |

*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 — Local Produit Local — Label Produit Labellisé — VF 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 28 au 02 octobre 2026

Gâteau d'anniversaire — Menu végétarien

| | lundi 28 | mardi 29 | mercredi 30 | jeudi 01 | vendredi 02 |
|---|---|---|---|---|---|
| Hors d'œuvre | Tomates BIO, vinaigrette (Bio) | Betteraves BIO, vinaigrette (Bio) | Salade de riz BIO, maïs et ciboulette, vinaigrette (Bio) | Œuf dur BIO mayonnaise (Bio) | Concombres BIO, sauce Bulgare (Bio) |
| Plat protidique | Sauté de dinde VF, sauce miel moutarde (VF) | Quiche Lorraine (VF) | Colombo de colin MSC (Label) | Tortellini ricotta épinards | Filet de hoki MSC, sauce à l'estragon (Label) |
| Accompagnement | Semoule BIO (Bio) | Salade verte, vinaigrette (Bio) | Piperade | | Écrasé de pommes de terre LOCAL (Local) |
| Produit laitier | Cantal AOP (Label) | Mimolette | Tomme blanche | | Buchette de Chèvre |
| Dessert | Fruit de saison BIO (Bio) | Gâteau d'anniversaire (Bio) | Crème à la pistache | Yaourt nature | Salade de fruits |

*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 — Local Produit Local — Label Produit Labellisé — VF 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 05 au 09 octobre 2026

**Menu végétarien** — **Le grand repas**

| | lundi 05 | mardi 06 | mercredi 07 | jeudi 08 | vendredi 09 |
|---|---|---|---|---|---|
| Hors d'œuvre | Carottes BIO râpées à la vinaigrette (Bio) | Salade piémontaise | Concombres BIO, vinaigrette (Bio) | Oeuf de caille au jambon de Vendée, râpé de courge | Saucisson à l'ail, cornichons |
| Plat protidique | Haut de cuisse de poulet rôti VF aux herbes (VF) | Omelette nature (oeufs BIO LOCAUX) (Bio) (Local) | Sauce Carbonara | Dos de merlu, pommes de terre aux algues et crème de laurier | Boulettes au boeuf |
| Accompagnement | Lentilles vertes BIO (Bio) | Poêlée de courgette BIO, ail et persil (Bio) | Coquillettes BIO (Bio) | | Gratin d'épinard |
| Produit laitier | Brie BIO (Bio) | Emmental | Saint Paulin | | Tomme noire |
| Dessert | Fruit de saison BIO (Bio) | Pot de glace | Fromage blanc BIO à la confiture (Bio) | Ananas recomposé, crémeux de verveine et nougatine de millet | Fruit BIO de saison (Bio) |

*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 — Local Produit Local — Label Produit Labellisé — VF 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 12 au 16 octobre 2026

| | lundi 12 | mardi 13 | mercredi 14 | jeudi 15 | vendredi 16 |
|---|---|---|---|---|---|
| | Menu végétarien et Rencontres Du Goût | Rencontres Du Goût | Rencontres Du Goût | Menu Halloween et Rencontres Du Goût | Rencontres Du Goût |
| Hors d'œuvre | Chiffonnade de salade verte et croûtons, vinaigrette | Salade de blé et mimolette, vinaigrette | Focaccia au Brie (RDG) | Oeufs araignées (oeufs BIO LOCAUX) | Céleri rave BIO sauce rémoulade |
| Plat protidique | Chili sin carne pois BIO | Pain de poisson au butternut (RDG) | Aiguillettes de poulet VF aux cornflakes | Hot Doigt (Hot Dog Halloween) | Jambon braisé VF |
| Accompagnement | Riz BIO pilaf | Haricots verts BIO | Brocolis BIO poêlés | Pommes de terre rissolées | Mogettes de Vendée LOCALES |
| Produit laitier | Bûchette au lait mélange | Camembert BIO | Gouda | | Saint Paulin |
| Dessert | Risonis aux fruits (RDG) | Fruit de saison BIO | Compote de pommes BIO | Panna Cotta au coulis de fraise | Salade de fruits |

*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.