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

Menu du 02 au 06 novembre 2026

Menu végétarien

	lundi 02	mardi 03	mercredi 04	jeudi 05	vendredi 06
Hors d'oeuvre	Betteraves BIO, vinaigrette (Bio)	Chou blanc BIO, mayonnaise (Bio)	Céleri rave BIO sauce rémoulade (Bio)	Wrap au houmous de pois chiches et de carotte	Potage aux légumes BIO (Bio)
Plat protidique	Axoa à la chair de saucisses	Galette à l'avoine au curry	Sauté de porc à la moutarde	Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes, jus lié viande	Parmentier de colin MSC
Accompagnement	Purée de pommes de terre BIO LOCALES (Bio) (Local)	Petits pois BIO au jus (Bio)	Semoule BIO (Bio)	Gratin de choux fleurs BIO (Bio)	Salade verte, vinaigrette
Produit laitier	Brie		Bûchette au lait mélange		Mimolette
Dessert	Fruit de saison	Rocher coco	Compote de pommes	Riz au lait	Fruit de saison

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 09 au 13 novembre 2026

Animation Amérique — **Menu végétarien**

	lundi 09	mardi 10	mercredi 11	jeudi 12	vendredi 13
Hors d'oeuvre	Duo de salade verte et endives, croûtons, vinaigrette	Taboulé d'Hiver (semoule HVE)	Férié	Crème de potiron à l'orange	Carottes râpées BIO, vinaigrette
Plat protidique	Encornets à l'espagnole	Sauté de poulet façon Vallée d'Auge		Travers de porc sauce barbecue	Parmentier de lentilles LOCALES à la tomate
Accompagnement	Riz BIO créole	Haricots beurre persillés		Frites (pommes de terre BIO)	Chiffonnade de salade verte BIO, vinaigrette
Produit laitier	Emmental				Saint Paulin
Dessert	Fruit de saison BIO	Fromage blanc fermier sucré		Cookie carottes et pépites de chocolat	Fruit 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 : 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 16 au 20 novembre 2026

Menu végétarien

	lundi 16	mardi 17	mercredi 18	jeudi 19	vendredi 20
Hors d'oeuvre	Crêpe au fromage	Potage aux poireaux et pommes de terre	Carottes râpées BIO, vinaigrette au citron (Bio)	Pâté de campagne	Céleri rave BIO sauce rémoulade (Bio)
Plat protidique	Sauté de dinde, jus lié viande	Fricassée de poisson MSC gratiné	Croque monsieur	Sauté de bœuf à la moutarde	Omelette aux oeufs BIO à l'emmental, roulée au four (Bio)
Accompagnement	Écrasé de courge BIO (Bio)	Riz BIO créole (Bio)	Chiffonnade de salade verte BIO, vinaigrette (Bio)	Haricots verts BIO (Bio)	Pommes de terre rôties au thym
Produit laitier		Brie BIO (Bio)		Tomme noire	Mimolette
Dessert	Fruit de saison BIO (Bio)	Compote fraîche de pommes	Mousse au chocolat	Crème dessert à la vanille	Fruit de saison

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 23 au 27 novembre 2026

Menu végétarien

Gâteau d'anniversaire

	lundi 23	mardi 24	mercredi 25	jeudi 26	vendredi 27
Hors d'oeuvre	Betteraves BIO, vinaigrette (Bio)	Potage aux légumes BIO (Bio)	Toast gratiné à l'Emmental	Chiffonnade de salade verte BIO au mais (Bio)	Coleslaw BIO (Bio)
Plat protidique	Jambon braisé, sauce ketchup	Galette de carottes	Filet de merlu MSC, sauce au paprika acidulé	Pasta party Bolognaise	Sauté de dinde façon blanquette
Accompagnement	Frites	Chiffonnade de salade verte BIO, vinaigrette (Bio)	Petits pois BIO au jus (Bio)	Coquillettes BIO (Bio)	Légumes de la blanquette et pommes de terre
Produit laitier	Cantal AOP		Camembert		Édam
Dessert	Fruit de saison	Banane BIO au chocolat (Bio)	Fruit de saison BIO (Bio)	Compote fraîche de pommes	Cookie

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 30 au 04 décembre 2026

Menu végétarien

	lundi 30	mardi 01	mercredi 02	jeudi 03	vendredi 04
Hors d'oeuvre	Bouillon de légumes aux vermicelles	Céleri rave BIO sauce rémoulade	Effiloché d'endives, salade verte, vinaigrette à la pomme	Salade de pâtes BIO, vinaigrette (Bio)	Velouté de potiron BIO (Bio)
Plat protidique	Riz BIO aux saucisses (blé et pois) façon rougail (Bio)	Sauté de dinde, jus lié thym et citron (Bio)	Escalope de porc, sauce Napolitaine	Colin MSC meunière, quartier de citron	Gratin de pommes de terre façon tartiflette
Accompagnement		Mogettes de Vendée LABEL ROUGE LOCALES (Local)	Semoule BIO (Bio)	Purée de butternut local et carotte (Local)	Chiffonnade de salade verte BIO, vinaigrette (Bio)
Produit laitier	Yaourt local nature (Local)		Tomme blanche		
Dessert	Fruit de saison BIO (Bio)	Crème dessert au chocolat (Bio)	Fruit de saison	Ile flottante et crème anglaise	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 (Produit Labellisé) 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 07 au 11 décembre 2026

Menu végétarien

	lundi 07	mardi 08	mercredi 09	jeudi 10	vendredi 11
Hors d'oeuvre	Carottes BIO râpées à la vinaigrette (Bio)	Potage aux légumes BIO (Bio)	Saucisson à l'ail	Salade verte à l'Emmental, vinaigrette	Macédoine mayonnaise
Plat protidique	Émincé de porc, sauce aux oignons rouges	Croque au fromage	Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes	Filet de merlu MSC, sauce citron	Chili con carne BIO (Bio)
Accompagnement	Semoule BIO (Bio)	Chiffonnade de salade verte BIO, vinaigrette (Bio)	Flan d'épinards	Purée au butternut BIO (Bio)	Riz BIO créole (Bio)
Produit laitier	Brie		Gouda		Saint Nectaire AOP
Dessert	Poires au sirop	Fruit de saison BIO (Bio)	Suisse fruité	Tarte fine aux pommes	Fruit de saison

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 décembre 2026

Menu végétarien — Gâteau d'anniversaire — Menu de Noël

	lundi 14	mardi 15	mercredi 16	jeudi 17	vendredi 18
Hors d'œuvre	Émincé de chou chinois, croûtons, vinaigrette	Potage aux légumes BIO (Bio)	Butternut BIO râpée au fromage blanc (Bio)	Taboulé d'Hiver (semoule HVE)	Duo de toasts : carottes façon guacamole, mousse de foie, et jus de pomme
Plat protidique	Sauce kebab à l'émincé végétal	Filet de poisson MSC, sauce aurore	Pizza reine	Sauté de porc à la moutarde	Parmentier au potiron et à l'effiloché de poulet
Accompagnement	Coquillettes BIO (Bio)	Fondue de poireaux et pommes de terre	Salade verte, vinaigrette	Duo de choux-fleurs et brocolis gratinés	Salade verte, vinaigrette
Produit laitier	Verre de lait BIO (Bio)	Tomme noire	Édam		
Dessert	Fruit de saison	Crème dessert à la vanille	Banane BIO (Bio)	Cake à la vanille	La buche des grands gourmands

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.