













## Menu du 27 au 01 mai 2026

### Menu végétarien

### Gâteau d'anniversaire

	lundi 27	mardi 28	mercredi 29	jeudi 30	vendredi 01
Hors d'œuvre	Salade Lorette (mâche, betterave, céleri)	Concombres BIO, sauce fromage blanc ail et curry 	Pâté de campagne, cornichons	Pamplemousse, sucre	
Plat protidique	Rougail de saucisses fumées	Quiche ricotta épinards	Lasagne bolognaise au boeuf BIO 	Filet de hoki MSC en croûte d'herbes 	
Accompagnement	Riz BIO 	Chiffonnade de salade verte BIO, vinaigrette 	Salade verte, vinaigrette	Épinard BIO à la béchamel 	Férié
Produit laitier	Yaourt nature local 	Tomme noire IGP 	Édam BIO 	Emmental BIO 	
Dessert	Fruit de saison BIO 	Crème dessert pralinée	Compote de pommes et bananes BIO 	Roulé à la confiture d'abricot	

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.

## Menu du lundi 04 au 08 mai 2026

### Menu végétarien

	lundi 04	mardi 05	mercredi 06	jeudi 07	vendredi 08
Hors d'œuvre	Radis, beurre	Wrap au tzatziki et carotte	Tomates BIO, vinaigrette 	Salade de riz IGP, tomates et poivrons, vinaigrette 	
Plat protidique	Haut de cuisse de poulet label rouge 	Risotto printanier et parmesan AOP 	Porc local façon chai korma 	Timbale de colin MSC à la dieppoise 	
Accompagnement	Tortis HVE 		Semoule HVE 	Courgettes BIO braisées 	Féié
Produit laitier	Emmental BIO 	Yaourt nature BIO 	Saint Nectaire AOP 	Mimolette	
Dessert	Mousse au chocolat	Fruit de saison BIO 	Salade de fruits BIO 	Yaourt aux fruits local 	

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 11 au 15 mai 2026

## Menu végétarien

	lundi 11	mardi 12	mercredi 13	jeudi 14	vendredi 15
Hors d'œuvre	Salade d'épinards et tomates, vinaigrette	Œuf BIO mimosa	Concombres BIO, vinaigrette		
Plat protidique	Bolognaise de lentilles vertes	Émincé de dinde, sauce au curry et à la pomme	Filet de merlu MSC, sauce crème		
Accompagnement	Coquillettes HVE	Purée de carottes BIO	Aubergines grillées	Féié	Féié
Produit laitier	Fromage blanc nature local	Édam BIO	Camembert BIO		
Dessert	Salade de fruits	Fruit de saison BIO	Panna cotta à la poire		

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.

## Menu du lundi 18 au 22 mai 2026

### Menu végétarien

	lundi 18	mardi 19	mercredi 20	jeudi 21	vendredi 22
Hors d'œuvre	Saucisson à l'ail, cornichons	Chou blanc façon thaï	Radis roses râpés, vinaigrette	Salade grecque à la feta AOP	Carottes BIO râpées à la vinaigrette
Plat protidique	Steak haché, sauce ketchup	Paella végétarienne	Poulet LABEL ROUGE façon blanquette	Sauté de porc local à la provençale	Dos de lieu MSC, sauce citron
Accompagnement	Courgettes BIO braisées		Polenta crémeuse nature	Haricots beurre persillés	Coquillettes HVE
Produit laitier	Tomme noire IGP	Emmental BIO	Coulommier BIO	Reblochon AOP	Yaourt nature local
Dessert	Coupe à la banane et au chocolat	Crème dessert à la vanille	Fruit de saison BIO	Crumble pommes et poires au 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 Labelisé



Viande française (VF) / Viande bovine française (VBF)

\*Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

## Menu du lundi 25 au 29 mai 2026

### Menu fête foraine et gâteau d'anniversaire

### Menu végétarien

	lundi 25	mardi 26	mercredi 27	jeudi 28	vendredi 29
Hors d'œuvre		Tomates BIO, vinaigrette à la ciboulette	Concombres BIO, vinaigrette	Pastèque	Rillettes, cornichons
Plat protidique		Hot Dog	Couscous au poulet LABEL ROUGE	Emincé de pois et blé, sauce curry coco	Filet de hoki MSC à la provençale
Accompagnement	Férié	Chiffonnade de salade verte BIO, vinaigrette au miel	Semoule HVE	Poêlée de tomate et courgette	Ratatouille BIO
Produit laitier		Tomme blanche	Emmental BIO	Cantal AOP	Yaourt nature BIO
Dessert		Churros aux coulis de chocolat	Fruit de saison BIO	Riz au lait BIO	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.

## Menu du lundi 01 au 05 juin 2026

### Menu végétarien

	lundi 01	mardi 02	mercredi 03	jeudi 04	vendredi 05
Hors d'œuvre	Melon	Salade de blé BIO et maïs, vinaigrette 	Radis, beurre	Tomates BIO au basilic, vinaigrette 	Salade de coquillettes HVE sauce cocktail 
Plat protidique	Pastasotto de courgette ail et fines herbes	Sauté de bœuf au paprika	Bruschetta au jambon gratinée béchamel	Escalope de dinde BBC à la moutarde 	Marmite du pêcheur au colin MSC 
Accompagnement		Poêlée italienne	Chiffonnade de salade verte BIO, vinaigrette 	Écrasé de pommes de terre local 	Petits pois BIO au jus 
Produit laitier	Édam BIO 	Mimolette	Yaourt nature	Saint Nectaire AOP 	Emmental BIO 
Dessert	Bâtonnet de glace à la vanille	Compote de poires	Fruit de saison BIO 	Mousse coco	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.

## Menu du lundi 08 au 12 juin 2026

### Menu végétarien

	lundi 08	mardi 09	mercredi 10	jeudi 11	vendredi 12
Hors d'œuvre	Salade de perle HVE, mozzarella et basilic 	Melon	Rosette, cornichons	Concombres BIO, vinaigrette 	Carottes râpées BIO, vinaigrette 
Plat protidique	Emincé de poulet label rouge, Sauce aux épices 	Axoa à la chair de saucisses	Tortellini ricotta épinards	Croque à la tomate et vache qui rit	Calamars à la romaine, sauce provençale
Accompagnement	Légumes à la marocaine	Semoule HVE aux petits légumes 		Frites, salade verte	Riz bio pilaf 
Produit laitier	Brie BIO 	Cantal AOP 	Fromage blanc BIO 	Tomme noire IGP 	Saint Paulin
Dessert	Pastèque	Crème dessert pralinée	Fruit de saison BIO 	Pot de glace vanille-fraise	Salade de fruits 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 Labelisé


















Viande française (VF) / Viande bovine française (VBF)

\*Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

## Menu du lundi 15 au 19 juin 2026

### Menu végétarien

	lundi 15	mardi 16	mercredi 17	jeudi 18	vendredi 19
Hors d'œuvre	Friand au fromage	Concombres BIO, vinaigrette 	Radis, beurre	Melon	Salade de riz IGP, tomates et poivrons, vinaigrette 
Plat protidique	Émincé de porc HVE à la moutarde et au miel 	Sauté de poulet BBC façon Basquaise 	Parmentier de colin MSC 	Falafels, sauce tomate	Dos de lieu MSC, sauce à l'aneth 
Accompagnement	Petits pois BIO au jus 	Coquillettes HVE 	Chiffonnade de salade verte BIO, vinaigrette 	Semoule BIO 	Demi courgette rôtie au four aux herbes
Produit laitier	Saint Nectaire AOP 	Brie BIO 	Yaourt nature local 	Gouda	Camembert BIO 
Dessert	Fruit de saison BIO 	Yaourt aux fruits local 	Abricots rôtis au miel	Ile flottante	Smoothie à la banane, fruits rouge et menthe

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.

## Menu du lundi 22 au 26 juin 2026

### Gâteau d'anniversaire

### Menu 100% rouge

	lundi 22	mardi 23	mercredi 24	jeudi 25	vendredi 26
Hors d'œuvre	Pastèque	Salade verte aux dés de mimolette, croûtons, vinaigrette	Pâté de campagne, cornichons	Taboulé rouge (semoule HVE) 	Wrap de carottes râpées
Plat protidique	Omelette bio fromagère 	Chipolatas LABEL ROUGE 	Boulettes à l'agneau, sauce Napolitaine	Escalope de dinde panée, sauce au paprika	Risotto de colin MSC aux crevettes et parmesan AOP  
Accompagnement	Penne HVE 	Mogettes de Vendée	Haricots verts BIO à l'ail 	Tomates à la provençale	
Produit laitier	Tomme noire IGP 	Yaourt nature local 	Édam BIO 	Camembert	
Dessert	Fruit de saison BIO 	Rose des sables	Fruit de saison BIO 	Coupe de fraises, sucre	Fromage blanc BIO à la cassonade 

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 Labelisé













Viande française (VF) / Viande bovine française (VBF)

\*Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

## Menu du lundi 29 au 03 juillet 2026

### Menu végétarien

	lundi 29	mardi 30	mercredi 01	jeudi 02	vendredi 03
Hors d'œuvre	Salade de pâte HVE 	Carottes râpées BIO, vinaigrette au citron 	Tomates BIO, vinaigrette 	Melon jaune	Menu de fin d'année
Plat protidique	Rôti de porc LABEL ROUGE, jus lié 	Pizza tomate mozzarella et Emmental	Colin MSC façon meunière 	Aiguillettes de poulet, sauce barbecue	
Accompagnement	Courgettes braisées	Chiffonnade de salade verte BIO, vinaigrette 	Coquillettes HVE 	Frites	
Produit laitier	Mimolette	Fromage blanc nature	Coulommier BIO 	Morbier AOP 	
Dessert	Pastèque	Melon jaune	Yaourt aromatisé BIO 	Pot de glace à la vanille et au chocolat	

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 Labelisé



Viande française (VF) / Viande bovine française (VBF)

\*Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.