







Restaurant scolaire et Accueil de loisirs Méli-Mélo

ANGLES

Menu du 24 au 28 février 2025

	lundi 24	mardi 25	mercredi 26	jeudi 27	vendredi 28
Entrée	Macédoine mayonnaise	Potage de légumes	Velouté de panais et carottes au curry	Carottes BIO râpées à la vinaigrette * 	Crêpe au fromage
Plat protidique	Aiguillettes de poulet sauce crème	Pêche du jour MSC 	Flammekueche	Sauté de porc aux carottes et au thym *	Parmentier de lentilles à la tomate
Accompagnement	Torsades BIO 	Choux fleurs BIO gratinés 	Salade verte à la vinaigrette	Haricots verts BIO * 	Salade verte BIO à la vinaigrette 
Produit laitier	Vache picon		Yaourt sucré BIO 		Brie
Dessert	Fruit de saison	Poire pochée à la cannelle	Fruit de saison	Far breton *	Banane rôtie

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



* Animation Bretagne



Restaurant scolaire et Accueil de loisirs Méli-Mélo

ANGLES

Menu du 03 au 07 mars 2025

	lundi 3	mardi 4	mercredi 5	jeudi 6	vendredi 7
Entrée	Potage de légumes	Salade mexicaine	Salade verte aux croûtons à la sauce moutarde	Coleslaw BIO	Salade de farfalle, jambon et maïs à la vinaigrette
Plat protidique	Emincé de dinde thaï à l'oignon	Sauté de bœuf à la moutarde	Riz aux petits pois et parmesan AOP façon risotto	Burritos aux légumes	Filet de hoki MSC sauce à l'aneth
Accompagnement	Frites	Carottes BIO braisées	-	Salade verte	Haricots beurre à l'ail
Produit laitier		St paulin		Camembert	Yaourt nature BIO
Dessert	Yaourt aromatisé LOCAL	Beignet au sucre *	Fruit de saison	Cake au citron du chef	Compote de pommes BIO du chef

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



* Mardi gras

Restaurant scolaire et Accueil de loisirs Méli-Mélo

ANGLES

Menu du 10 au 14 mars 2025

	lundi 10	mardi 11	mercredi 12	jeudi 13	vendredi 14
Entrée	Carottes râpées à la vinaigrette	Céleri rave sauce rémoulade	Pizza aux quatre fromages	Velouté de butternut	Salade aux céréales d'Automne sauce vinaigrette
Plat protidique	Filet de poulet thaï à l'oignon	Omelette BIO à la ciboulette 	Steak haché de boeuf	Chipolatas aux herbes	Pêche du jour MSC sauce florentine 
Accompagnement	Riz créole	Brocolis	Petits pois aux oignons	Moquette de Vendée au chorizo LABEL ROUGE 	Épinards BIO 
Produit laitier	Tomme noire		Édam	Yaourt nature	Fromage blanc BIO 
Dessert	Crème dessert à la vanille du chef	Semoule au lait du chef	Fruit de saison	Clafoutis aux pommes BIO 	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



Restaurant scolaire et Accueil de loisirs Méli-Mélo

ANGLES

Menu du 17 au 21 mars 2025

	lundi 17	mardi 18	mercredi 19	jeudi 20	vendredi 21
Entrée	Chou rouge émincé à la vinaigrette	Radis au beurre	Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge à la vinaigrette	Butternut et céleri façon coleslaw	Saucisson à l'ail et aux cornichons
Plat protidique	Jambon braisé LABEL ROUGE 	Sauté de poulet au curry	Escalope de porc	Lasagnes aux épinards, chèvre et ricotta	Filet de lieu MSC sauce beurre blanc 
Accompagnement	Lentilles vertes	Semoule BIO 	Haricots verts BIO 		Fondue de poireaux
Produit laitier	Emmental BIO 		Camembert	Yaourt sucré	
Dessert	Yaourt aux fruits	Ananas rôti au miel	Fruit de saison	Fruit de saison	Tarte aux pommes du chef

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



Restaurant scolaire et Accueil de loisirs Méli-Mélo

ANGLES

Menu du 24 au 28 mars 2025

	lundi 24	mardi 25	mercredi 26	jeudi 27	vendredi 28
Entrée	Salade de mâche, céleri râpé et betterave sauce vinaigrette	Œuf dur mayonnaise	Carottes râpées à la vinaigrette	Feuilleté emmental et béchamel	Chou blanc aux pommes à la sauce coleslaw *
Plat protidique	Aiguillettes de poulet au thym	Galette à l'avoine au curry du chef	Sauté de porc aux pommes	Rôti de dinde à la crème	Fish and chips de colin MSC * 
Accompagnement	Cœur de blé BIO 	Salade verte à la vinaigrette	Purée de patates douces du chef	Haricots verts BIO à l'ail 	Frites *
Produit laitier	Tomme blanche		Yaourt nature BIO 	Saint Nectaire AOP 	
Dessert	Fruit de saison	Riz au lait	Fromage blanc aromatisé	Salade de fruits du chef	Pudding au chocolat du chef *

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







* Animation Iles Britanniques

Restaurant scolaire et Accueil de loisirs Méli-Mélo

ANGLES

Menu du 31 au 04 avril 2025

	lundi 31	mardi 1	mercredi 2	jeudi 3	vendredi 4
Entrée	Betteraves BIO à la vinaigrette 	Radis au beurre	Potage de légumes	Carottes râpées à la vinaigrette	Salade de coquillettes BIO au jambon à la vinaigrette 
Plat protidique	Rougail de saucisses fumées	Lasagnes Bolognaise du chef au boeuf BIO * 	Omelette bio fromagère 	Curry de pois chiches	Pêche du jour sauce échalotes au vin blanc
Accompagnement	Purée de pommes de terre	Salade verte à la vinaigrette	Purée de panais et pommes de terre	Boulgour BIO 	Haricots beurre persillés
Produit laitier		Cantal AOP 		Édam	
Dessert	Yaourt nature sucré LOCAL 	Compote de fruits du chef	Salade de fruits du chef	Financier	Mousse au chocolat du chef

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

