






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



Menu du 01 au 05 septembre 2025

Menu végétarien

	lundi 01	mardi 02	mercredi 03	jeudi 04	vendredi 05
Hors d'œuvre	Betteraves BIO au parmesan AOP  	Tartare de tomates à la provençale	Concombres à la menthe	Melon jaune	Salade de riz et maïs à la vinaigrette
Plat protidique	Bolognaise	Galette à l'avoine au curry du chef	Sauté de porc local à la provençale 	Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes	Filet de merlu MSC à la sauce au citron 
Accompagnement	Torsade de blé et pois chiches HVE	Riz	Semoule HVE	Frites	Tomates à la provençale
Produit laitier		Tomme noire	Vache picon		Yaourt local nature 
Dessert	Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Salade de fruits du chef	Clafoutis aux abricots du chef	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

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des livraisons de nos fournisseurs.



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



Menu du lundi 08 au 12 septembre 2025

Animation "On se met au vert"

Menu végétarien

	lundi 08	mardi 09	mercredi 10	jeudi 11	vendredi 12
Hors d'œuvre	Concombres sauce bulgare	Duo de melons	Carottes râpées à la vinaigrette	Pastèque	Mousse de foie et cornichons
Plat protidique	Sauté de poulet aux olives	Rôti de porc local au jus lié 	Steak haché de boeuf à la poutarde	Curry de lentilles au lait de coco	Colombo de colin MSC 
Accompagnement	Haricots verts sautés	Coquillettes HVE	Pommes de terre à la boulangères	Riz	Courgettes braisées
Produit laitier	Gouda			Saint Paulin	Fromage blanc local nature 
Dessert	Raisin blanc	Ile flottante du chef	Mousse de fruits du chef	Quatre quart du chef	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

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des livraisons de nos fournisseurs.


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



Menu du lundi 15 au 19 septembre 2025

Menu végétarien

Menu local

	lundi 15	mardi 16	mercredi 17	jeudi 18	vendredi 19
Hors d'œuvre	Melon	Œuf dur mayonnaise	Courgettes râpées aux raisins secs, vinaigrette	Tomates à la vinaigrette	Bâtonnets de concombres à la sauce fromage blanc ciboulette
Plat protidique	Omelette aux fines herbes	Pilon de poulet rôti mariné	Émincé de porc à l'Orientale	Aiguillettes de volaille aux épices	Carbonara de saumon MSC 
Accompagnement	Coeur de blé	Ratatouille du chef	Semoule HVE	Duo brocoli et pomme de terre	Coquillettes HVE
Produit laitier		Tomme Vendéenne		Verre de lait	
Dessert	Crème dessert à la vanille	Fruit de saison	Flan nappé au caramel	Tiramisu express du chef	Compote pomme pêche

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

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des livraisons de nos fournisseurs.

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



Menu du lundi 22 au 26 septembre 2025

Menu végétarien

	lundi 22	mardi 23	mercredi 24	jeudi 25	vendredi 26
Hors d'œuvre	Salade de fusillis BIO, jambon et maïs à la vinaigrette	Melon	Concombres à la vinaigrette	Salade de tomates, basilic, vinaigre balsamique	Toast au chèvre
Plat protidique	Omelette fromagère	Jambon blanc	Hachis Parmentier du chef	Riz Cantonnais	Filet de cabillaud MSC à la sauce citron
Accompagnement	Petits pois au jus	Moquettes de Vendée local label rouge	Salade verte à la vinaigrette		Haricots beurre persillés
Produit laitier	Cantal AOP		Camembert		Yaourt local sucré
Dessert	Fruit de saison	Entremets à la vanille	Mélange de fruits cuit aux épices	Cookie du chef	Salade de fruits 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

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des livraisons de nos fournisseurs.




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



Menu du lundi 29 au 03 octobre 2025

Gâteau d'anniversaire

Menu végétarien

	lundi 29	mardi 30	mercredi 01	jeudi 02	vendredi 03
Hors d'œuvre	Betteraves à la vinaigrette	Taboulé (semoule HVE)	Rillettes et cornichons	Carottes râpées à la vinaigrette	Salade de riz, concombre et maïs à la vinaigrette
Plat protidique	Sauté de porc local au curry 	Rôti de dinde à la sauce aux champignons	Quiche au saumon et aux épinards du chef	Pastasotto de courgettes au fromage ail et fines herbes	Filet de merlu MSC à la sauce curry 
Accompagnement	Pommes de terre vapeur	Jardinière de légumes	Salade verte à la vinaigrette		Choux-fleurs rôti
Produit laitier	Cantal AOP 		Tomme blanche		Vache picon
Dessert	Fruit de saison	Flan au chocolat du chef sans pâte	Smoothie à la banane et aux framboises	Compote de pommes du chef	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






Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des livraisons de nos fournisseurs.

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



Menu du lundi 06 au 10 octobre 2025

Menu Bas Carbone et végétarien

	lundi 06	mardi 07	mercredi 08	jeudi 09	vendredi 10
Hors d'œuvre	Céleri rave sauce rémoulade	Salade de lentille blonde et feta AOP 	Concombres à la vinaigrette	Coleslaw purple	Salade de farfalles au pesto
Plat protidique	Émincé de dinde à la Louisiane	Bœuf à la tomate	Côte de porc local grillée 	Crumble au butternut, haricots rouges et quinoa	Colin MSC meunière 
Accompagnement	Frites	Ratatouille du chef	Purée de patates douces	Salade verte à la vinaigrette	Fondue de poireaux à la crème
Produit laitier	Yaourt nature local 	Emmental			Verre de lait local 
Dessert	Fruit de saison	Compote de pommes du chef	Fromage blanc à la confiture de fraises	Gâteau au yaourt du chef	Salade de fruits 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 Labelisé

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des livraisons de nos fournisseurs.

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






Menu du lundi 13 au 17 octobre 2025

Menu végétarien

Rencontre du goût

Halloween/Gâteau d'anniversaire

	lundi 13	mardi 14	mercredi 15	jeudi 16	vendredi 17
Hors d'œuvre	Chiffonnade de salade verte et croûtons à la vinaigrette	Céleri rave sauce rémoulade	Haricots rouges au maïs, vinaigrette	Butternut local râpée au fromage blanc 	Salade de riz, maïs et ciboulette à la vinaigrette
Plat protidique	Chili sin carne pois BIO 	Aiguillettes de poulet au thym	Jambon braisé	Pain de viande monstrueux (Halloween)	Filet de hoki MSC, sauce à l'aneth 
Accompagnement	Riz pilaf	Petits pois et carottes	Pommes de terre persillées	Doigt de sorcière aux amandes	Haricots verts à l'étuvé
Produit laitier		Saint Paulin	Suisse nature		Camembert
Dessert	Crème dessert pralinée du chef	Taboulé HVE pomme, poire et amande torréfiée	Fruit de saison	Gâteau d'Halloween sanguinolant	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

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des livraisons de nos fournisseurs.