



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



## Menu du 03 au 07 novembre 2025

### Menu végétarien

### Menu 100% local

|                 | lundi 03               | mardi 04                             | mercredi 05                     | jeudi 06  | vendredi 07                               |
|-----------------|------------------------|--------------------------------------|---------------------------------|---|---|
| Hors d'œuvre    | Betteraves vinaigrette | Endive locale à la pomme vinaigrette | Céleri rave BIO sauce rémoulade | Salade de coquillettes HVE aux olives vertes, vinaigrette | Salade de lentilles blondes BIO au persil |
| Plat protidique | Sauce Carbonara        | Chili sin carne pois BIO             | Axoa de dinde                   | Sauté de porc local à la moutarde                         | Filet de merlu MSC, sauce au citron       |
| Accompagnement  | Macaronis HVE          | Riz créole                           | Semoule HVE                     | Carottes BIO braisées                                     | Brocolis à l'ail                          |
| Produit laitier |                        | Emmental                             |                                 | Tomme Vendéenne   | Yaourt nature LOCAL                       |
| Dessert         | Fruit de saison BIO    | Yaourt aromatisé                     | Fruit de saison                 | Flan pâtissier du chef sans pâte                          | 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

\*Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



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



Menu du lundi 10 au 14 novembre 2025

Menu végétarien

|                 | lundi 10                            | mardi 11 | mercredi 12                                 | jeudi 13                                  | vendredi 14                        |
|-----------------|-------------------------------------|----------|---|---|------------------------------------|
| Hors d'œuvre    | Radis au beurre                     |          | Coleslaw purple vinaigrette                 | Velouté de potiron local au curry         | Friand au fromage                  |
| Plat protidique | Steak haché de boeuf sauce barbecue |          | Colombo de porc local aux légumes d'automne | Parmentier de lentilles local à la tomate | Filet de colin MSC sauce au citron |
| Accompagnement  | Pommes de terre rissolées           | Féié     | Riz BIO                                     | Salade verte BIO vinaigrette              | Gratin d'épinard                   |
| Produit laitier | Gouda                               |          | Camembert                                   |   | Saint Paulin                       |
| Dessert         | Fruit de saison BIO                 |          | Smoothie à l'orange et à la banane          | Cake vanille du chef                      | 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

\*Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



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



Menu du lundi 17 au 21 novembre 2025

**Menu végétarien**

**1 montagne et gâteau d'anniver:**

|                 | lundi 17                              | mardi 18                     | mercredi 19                     | jeudi 20                                | vendredi 21                                   |
|-----------------|---------------------------------------|------------------------------|---------------------------------|---|---|
| Hors d'œuvre    | Chou blanc aux pommes BIO vinaigrette | Panais râpé sauce mayonnaise | Effiloché d'endives vinaigrette | Salade de pâtes BIO, maïs et ciboulette | Potage de légumes                             |
| Plat protidique | Bolognaise de lentilles verte local   | Pot au feu                   | Rougail de poulet               | Saumon façon blanquette                 | Tartiflette (reblochon AOP)                   |
| Accompagnement  | Torsade de blé et pois chiches HVE    |                              | Semoule HVE                     | Rata de légumes Hivernale du chef       | Salade verte, Vinaigrette                     |
| Produit laitier | Mimolette                             | Tomme noire                  |                                 | Brie                                    |   |
| Dessert         | Fruit de saison                       | Riz au lait                  | Compote pommes BIO bananes      | Fruit de saison                         | Gâteau de Savoie du chef et sa crème anglaise |

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

\*Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



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



Menu du lundi 24 au 28 novembre 2025

Menu végétarien

Menu végétarien

|                 | lundi 24   | mardi 25  | mercredi 26  | jeudi 27  | vendredi 28   |
|-----------------|--|---|--|---|---|
| Hors d'œuvre    | Rosette et cornichons  | Potage aux carottes BIO  (Crécy)                   | Wrap crudités  | Chiffonnade de salade verte et croûtons vinaigrette   | Salade de riz BIO et maïs vinaigrette  |
| Plat protidique | Sauté de dinde sauce miel moutarde   | Galette de haricots blancs local au parmesan AOP  | Gratin de butternut et pommes de terre local  | Curry de boeuf  | Filet de hoki MSC sauce citron         |
| Accompagnement  | Gratin de choux fleurs BIO  | Fondue de poireaux à la crème   | Salade verte vinaigrette   | Farfalles HVE  | Brocolis aux oignons  |
| Produit laitier | Cantal AOP                |   | Camembert  | Emmental  |   |
| Dessert         | Fruit de saison  | Mélange de fruits cuit aux épices   | Fruit de saison BIO                         | Panna cotta du Chef au coulis de fraises  | 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**

\*Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



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



## Menu du lundi 01 au 05 décembre 2025

Menu végétarien et 100% local

|                 | lundi 01                                   | mardi 02                              | mercredi 03                     | jeudi 04                | vendredi 05                                |
|-----------------|--|---------------------------------------|---------------------------------|-------------------------|--|
| Hors d'œuvre    | Macédoine de légumes vinaigrette           | Oeuf dur local mayonnaise             | Carottes râpées BIO vinaigrette | Velouté de brocolis     | Pâtes tricolores à l'emmental, vinaigrette |
| Plat protidique | Escalope de dinde panée au paprika du chef | Lasagnes aux légumes et au brie local | Galette complète                | Sauté de poulet Tex Mex | Calamars à la romaine                      |
| Accompagnement  | Riz pilaf                                  | Salade verte locale vinaigrette       | Salade verte vinaigrette        | Petits pois au jus      | Purée de potiron bio local                 |
| Produit laitier | Bûchette au lait mélange                   |                                       | Édam                            | Saint Nectaire AOP      |  |
| Dessert         | Fruit de saison BIO                        | Compote de pommes HVE locale          | Fruit de saison                 | Clafoutis aux poires    | Coupe banane caramel                       |

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

\*Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



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



Menu du lundi 08 au 12 décembre 2025

végétarien et gâteau d'anniver

|                 | lundi 08                          | mardi 09               | mercredi 10                                       | jeudi 11   | vendredi 12                       |
|-----------------|-----------------------------------|------------------------|---|--|-----------------------------------|
| Hors d'œuvre    | Potage de légumes                 | Coleslaw BIO           | Radis au beurre                                   | Salade de haricots verts bio aux échalotes vinaigrette | Cake au chorizo                   |
| Plat protidique | Saucisse de Toulouse              | Bœuf façon bourguignon | Croque monsieur au chèvre et à l'emmental du chef | Galette à l'avoine au curry du chef, sauce tomate      | Filet de merlu MSC, sauce tartare |
| Accompagnement  | Lentilles vertes BIO local au jus | Frites                 | Salade verte vinaigrette                          | Riz créole aux petits légumes                          | Brocolis à l'ail                  |
| Produit laitier |                                   | Gouda                  | Yaourt nature local                               | Tomme noire  |                                   |
| Dessert         | Liégeois à la vanille             | Fruit de saison        | Fruit de saison BIO                               | Roulé à la confiture d'abricot                         | 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

\*Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



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



Menu du lundi 15 au 19 décembre 2025

## Menu végétarien

## Repas de Noel

|                 | lundi 15                             | mardi 16                            | mercredi 17                           | jeudi 18                              | vendredi 19   |
|-----------------|--------------------------------------|-------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|---|
| Hors d'œuvre    | Carottes râpées BIO à la vinaigrette | Velouté aux choux-fleurs            | Haricots rouges au maïs, vinaigrette  | Salade de riz BIO, maïs et ciboulette | Verrine de carotte façon guacamole, chèvre et son toast |
| Plat protidique | Tortellini ricotta épinards          | Fricassée de poulet aux champignons | Risotto de potirons local aux lardons | Filet de colin MSC, sauce à l'aneth   | Curry de dinde  |
| Accompagnement  |                                      | Penne HVE                           | Salade verte, vinaigrette             | Haricots verts bio aux oignons        | Pomme pin   |
| Produit laitier | Fromage blanc nature                 |                                     | Gouda                                 | Camembert                             |   |
| Dessert         | Fruit de saison                      | Flan au caramel                     | Fruit de saison BIO                   | Pot de glace                          | Bûche de Noël 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

\*Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.