












Menu du 16 au 20 février 2026

	Menu végétarien	Mardi gras			
	lundi 16	mardi 17	mercredi 18	jeudi 19	vendredi 20
Hors d'œuvre	Radis, beurre	Butternut bio et céleri sauce façon coleslaw 	Salade de coquillettes HVE sauce cocktail 	Potage de légumes	Œuf dur BIO LOCAL, mayonnaise  
Plat protidique	Boulettes de blé façon thai, sauce tomate	Jambon braisé, sauce au miel	Steak haché, sauce au paprika	Pilon de poulet rôti mariné	Colin MSC façon meunière 
Accompagnement	Pommes de terre locale rôties au thym 	Mogettes de Vendée label rouge (locale)  	Duo de carottes bio et navets braisés glacés 	Pommes de terre local rissolées 	Fondue de poireaux
Produit laitier	Bûchette au lait mélange			Fromage	Camembert
Dessert	Fruit de saison BIO 	Beignet au chocolat	Fruit de saison bio 	Salade de fruits	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

*Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



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



Menu du lundi 23 au 27 février 2026

Menu végétarien

	lundi 23	mardi 24	mercredi 25	jeudi 26	vendredi 27
Hors d'œuvre	Coleslaw	Céleri rave BIO sauce rémoulade	Taboulé d'Hiver (semoule HVE)	Potage butternut locale et mimolette	Friand au fromage sur chiffonnade de laitue
Plat protidique	Pizza reine	Tortilla aux oignons (oeuf BIO local)	Bolognaise	Sauté de poulet aux olives	Quenelles gratinées au cheddar
Accompagnement	Salade verte bio vinaigrette	Gratin de choux fleurs	Tortis HVE	Frites	Haricots verts BIO
Produit laitier	Yaourt local sucré		Emmental		Bûchette au lait mélange
Dessert	Fruit de saison	Compote de pommes et bananes	Fruit de saison BIO	Gâteau au yaourt	Liégeois 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 Labellisé

*Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.