










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



Menu du 20 au 24 octobre 2025

Végétarien

	lundi 20	mardi 21	mercredi 22	jeudi 23	vendredi 24
Hors d'œuvre	Carottes râpées BIO 	Taboulé (semoule HVE) 	Rosette lyonnaise et cornichons	Betteraves BIO 	Salade parisienne (salade verte, champignon, jambon, croûton) vinaigrette
Plat protidique	Pasta party bolognaise au boeuf BIO 	Tortillas aux petits pois et aux pommes de terre	Pizza tomate mozzarella	Sauté de poulet aux olives	Calamars à la romaine
Accompagnement	Macaronis HVE 	Fondue d'épinards à l'ail	Salade verte vinaigrette	Semoule HVE 	Haricots beurre BIO 
Produit laitier	Emmental		Yaourt sucré	Camembert	Bûchette au lait mélange
Dessert	Fruit de saison	Banane au chocolat et à l'amande	Fruit de saison BIO 	Roulé à la confiture d'abricot	Liégeois à la vanille

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 27 au 31 octobre 2025

	Végétarien			Halloween	
	lundi 27	mardi 28	mercredi 29	jeudi 30	vendredi 31
Hors d'œuvre	Coleslaw BIO	Saucisson à l'ail	Choux fleurs sauce cocktail	Butternut BIO râpée au fromage blanc	Carottes BIO râpées au citron
Plat protidique	Sauce tomates aux lentilles	Sauté de bœuf local aux carottes	Rôti de porc local sauce barbecue	Hot Doigt (Hot Dog Halloween)	Filet de colin MSC sauce aux herbes fraîches et ail
Accompagnement	Coquillettes HVE à la farine de blé et pois chiche	Courgettes BIO braisées	Riz pilaf	Frites	Écrasé de pommes de terre local du chef
Produit laitier	Brie	Édam	Tomme blanche	Mimolette	Tomme blanche
Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	Fromage blanc à la confiture de fraises	Cupcake monstrueux aux pommes	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.