

Midi - RS et Accueil de Loisirs Méli Mélo d'Angles

Menu du Lundi 6 Janvier au Vendredi 10 Janvier 2025

Lundi 6 Janvier	Mardi 7 Janvier Menu végétarien	Mercredi 8 Janvier	Jeudi 9 Janvier Epiphanie	Vendredi 10 Janvier
Betteraves BIO, Vinaigrette	Carottes BIO râpées à la vinaigrette	Céleri rave BIO sauce rémoulade	Velouté de légumes verts	Toast gratiné à l'emmental, Salade verte
Sauce Carbonara	Chili sin carné aux haricots rouges Bio locaux	Parmentier de colin MSC	Émincé de dinde, pois chiches façon arrabiata	Sauté de porc BBC à la moutarde
Torsades BIO	Riz BIO créole	Salade verte	Carottes BIO braisées	Boulgour BIO
	Cantal AOP	Mimolette		Yaourt nature BIO
Fruit de saison	Duo de compote de pomme et fromage blanc au speculoos	Crumble aux poires à la cannelle et au paprika	Galette des Rois	Fruit de saison

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés



Midi - RS et Accueil de Loisirs Méli Mélo d'Angles

Menu du Lundi 13 Janvier au Vendredi 17 Janvier 2025

Lundi 13 Janvier	Mardi 14 Janvier	Mercredi 15 Janvier	Jeudi 16 Janvier Menu végétarien et animation chocolat	Vendredi 17 Janvier Menu alsacien
Salade de riz BIO maïs et poivrons	Endives aux pommes et noix	Carottes BIO râpées à la vinaigrette	Velouté de potiron BIO	Bretzel
Sauté de poulet paysanne	Pêche du jour MSC sauce au beurre blanc	Pasta party Bolognaise	Omelette BIO à la ciboulette	Choucroute garnie du chef
Choux-fleurs en gratin	Quinoa BIO	Torsades BIO	Fondue d'épinards à l'ail, Sauce mornay	
Gouda		Camembert		Yaourt nature Local
Banana BIO	Fromage blanc nature au coulis de fruit rouge	Fruit de saison	Moelleux au chocolat du chef	Fruit BIO de saison

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**



Midi - RS et Accueil de Loisirs Méli Mélo d'Angles

Menu du Lundi 20 Janvier au Vendredi 24 Janvier 2025

Lundi 20 Janvier	Mardi 21 Janvier Menu végétarien	Mercredi 22 Janvier	Jeudi 23 Janvier Animation chocolat	Vendredi 24 Janvier
Friand au fromage	Céleri rave BIO sauce rémoulade	Chiffonnade de batavia au maïs , Vinaigrette aux échalotes	Coleslaw purple	Velouté de légumes verts
Émincé de dinde au jus lié thym et citron	Pennes BIO aux trois fromages (emmental BIO)	Jacket potatoes au bacon	Sauté de bœuf au paprika	Calamars à la romaine, sauce tartare
Purée de potiron	Penne BIO	Carottes BIO braisées, Choux fleurs	Petits pois aux oignons	Riz à la tomate
Tomme noire				Cantal AOP
Fruit de saison	Compote de pommes BIO du chef	Yaourt aromatisé	Rose des sables	Fruit de saison

Légende : **Bio** - Produits régionaux - Produits labellisés



Midi - RS et Accueil de Loisirs Méli Mélo d'Angles

Menu du Lundi 27 Janvier au Vendredi 31 Janvier 2025

Lundi 27 Janvier Menu végétarien	Mardi 28 Janvier	Mercredi 29 Janvier	Jeudi 30 Janvier Gâteau d'anniversaire et animation chocolat	Vendredi 31 Janvier Chandeleur
Macédoine mayonnaise	Potage de légumes	Chou blanc aux pommes, Sauce fromage blanc et curry	Salade de riz et betteraves BIO à la ciboulette	Carottes BIO râpées à la vinaigrette
Dahl de lentilles corail au lait de coco	Lasagnes Bolognaise du chef	Moquette de Vendée label rouge au chorizo	Pêche du jour sauce hollandaise	Galette sarrasin au jambon de dinde et béchamel
Riz BIO créole	Chiffonnade de batavia BIO, Vinaigrette		Duo de haricots verts et haricots beurre, Haricots verts BIO	Salade verte, Vinaigrette
	Emmental		Fromage blanc nature	Camembert BIO
Yaourt nature LOCAL	Fruit de saison	Crème aux œufs du chef	Gâteau au chocolat et fromage blanc	Crêpe au sucre

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés



Midi - RS et Accueil de Loisirs Méli Mélo d'Angles

Menu du Lundi 3 Février au Vendredi 7 Février 2025

Lundi 3 Février	Mardi 4 Février	Mercredi 5 Février	Jeudi 6 Février Menu végétarien	Vendredi 7 Février
Salade de riz BIO , maïs et ciboulette, Vinaigrette	Velouté de potiron BIO	Pâté de campagne	Céleri rave BIO râpé à la Dijonnaise	Coleslaw
Sauté de poulet Tikka Masala	Tartiflette aux pommes de terre BIO	Quiche au thon et aux Oeufs Bio local	Haché végétal BIO façon bolognaise	Filet de colin MSC au citron
Carottes BIO braisées	Salade verte, Vinaigrette	Salade verte, Vinaigrette	Coquillettes BIO	Purée de patates douces
	Yaourt aromatisé	Tomme blanche		Brie
Crème pâtissière du chef aux smarties	Fruit de saison	Compote de pommes BIO du chef	Panna cotta au coulis de fraise	Fruit de saison

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

