



LA MEILLERAYE de BRETAGNE



Semaine 36 du lundi 2 septembre au vendredi 6 septembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Melon			Taboulé
Hachis parmentier <small>Pdt, oignon, ail, sauce tomate, bœuf haché BIO</small>	Knack de volaille		Quiche au fromage *	Filet de poisson sauce beurre blanc
Salade verte * Plat complet	PUREE DE PDT		Salade verte * Plat complet	Haricots verts à l'ail
CAMEMBERT			EDAM	
MOUSSE AU CHOCOLAT	Purée pomme fraise + biscuit sec		Liégeois vanille	Muffin



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



* Plats composés

Certification

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.
« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



LA MEILLERAYE de BRETAGNE



Semaine 37 du lundi 9 septembre au vendredi 13 septembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes rapées vinaigrette				Saucisson à l'ail @ + cornichon
Sauté de dinde sauce barbecue	Nuggets de blé + dosette de ketchup		Tortellini au saumon*	Sauté de bœuf aux épices
Pommes vapeur	FRITES FRITEUSES		Salade verte	BOULGOUR
			Plat complet	
			VACHE QUI RIT	
Yaourt aux fruits	Liégeois chocolat		Purée de fruits + biscuit sec	Tarte grillée aux abricots



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur

pèche durable



Produit biologique



Produit AOP



* Plats composés

Certifica

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



LA MEILLERAYE de BRETAGNE



Semaine 38 du lundi 16 septembre au vendredi 20 septembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 	Melon	 	 	 Concombres à la crème
Poisson meunière sauce tartare 	Cordon bleu		 Pâtes sauce bolognaise végétarienne * 	Sauté de porc aux oignons ©  
 Poêlée de légumes	Pommes noisettes		-	Ratatouille
MIMOLETTE			PETIT SUISSE	
 Fruit de saison	Fruit de saison		Mousse au chocolat	Riz au lait



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



* Plats composés

Certification

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.
« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

LA MEILLERAYE de BRETAGNE



Semaine 39 du lundi 23 septembre au vendredi 27 septembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine de légumes				Betteraves vinaigrette
Nuggets de poisson + dosette de ketchup	Omelette au fromage		Sauté de poulet sauce forestière	Pâtes à la bolognaise*
FRITES FRITEUSES	Riz à la tomate		Petits pois	-
	PETIT SUISSE		CREME ANGLAISE	Plat complet
Crème vanille	Coupelle de fruits + biscuit sec		Barre bretonne	Fruit de saison



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



Plats composés

Certification

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.
 « Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



LA MEILLERAYE de BRETAGNE

Semaine 40 du lundi 30 septembre au vendredi 4 octobre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon			Mortadelle © + cornichon	
Boulettes de bœuf sauce tex mex	Croc fromage		Filet de poisson sauce au beurre blanc	Sauté de porc au jus ©
Gratin de courgettes et de pdt	Purée de brocolis		Haricots beurre persillés	Flageolets
	GOUDA			EDAM
Fruit de saison	Fruit de saison		Pâtisserie	Coupelle de fruits + biscuit sec



Label Rouge



Plât élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



Plats composés

Certification

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



LA MEILLERAYE de BRETAGNE



Semaine 41 du lundi 7 octobre au vendredi 11 octobre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade italienne <small>Tomates, mozzarella, herbes, citron</small>			Paté de campagne © + cornichon	Feuilleté au fromage
Lasagnes * 	Nuggets de volaille + dosette ketchup		Paupiette de veau sauce échalottes	Filet de poisson sauce ciboulette
Salade verte Plat complet	Pommes noisettes	-	Carottes persillées	Haricots verts au beurre
	VACHE QUI RIT			
Raisin	Crème au chocolat		Pâtisserie	Fruit de saison



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Plat élaboré par nos chefs



pêche durable



Produit AOP



* Plats composés

Certifica

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.
« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



LA MEILLERAYE de BRETAGNE

Semaine 42 du lundi 14 octobre au vendredi 18 octobre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Salade piémontaise végétarienne <small>Pdt, œuf, tomate, oignon, cornichon, mayonnaise</small>			 PATE DE CAMPAGNE <small>Riz, salade verte, gruyère, carotte, tomate, maïs</small>
Sauté de porc à l'estragon © 	Tarte aux légumes *		Lasagnes *	 Poisson meunière + citron 
Semoule	Salade verte		Salade verte Plat complet	 Ratatouille
MIMOLETTE			PETIT SUISSE	
 Fruit de saison	Coupelle de fruits + biscuit sec		Choux à la vanille	Crème chocolat



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



Plats composés

Certificat

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »