



LA MEILLERAYE DE BRETAGNE Groupe A



Semaine 45 du lundi 4 novembre au vendredi 8 novembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade capri  Pates, jambon, tomate, vinaigrette				 Céleri emmental à la crème
 Emincés de poulet sauce basquaise	 Poisson meunière + citron 		 Boulettes de soja sauce forestière	 Colin sauce homardine 
 Trio de légumes Carottes, brocolis, choux fleurs	Pommes vapeur		Haricots verts 	Purée de patate douce 
	 Emmental		Brie	
Brownie	Crème caramel		Pâtisserie	 Fruit de saison



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Plat élaboré par nos chefs



pêche durable



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 Groupe A



Semaine 46 du lundi 11 novembre au vendredi 15 novembre 2024

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	 Salade piémontaise © <small>Pdt, jambon, tomate, œuf, oignon, cornichon, mayonnaise</small>		Pizza aux légumes		
	 Aiguillettes de poulet sauce coco		 Gratin de salsifis et pdt au jambon ©	 Filet de poisson blanc à l'italienne 	
	  Carottes au beurre			-	Boulgour
				Plat complet	Camembert
		 Semoule au lait maison		 Purée de fruits + biscuit	 Fruit de saison



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs

Produit Bleu Blanc Cœur



pêche 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. »

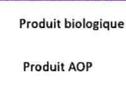
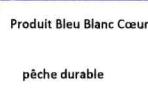


LA MEILLERAYE DE BRETAGNE Groupe A



Semaine 47 du lundi 18 novembre au vendredi 22 novembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Salade coleslaw Chou blanc, carottes, vinaigrette		Velouté de légumes d'hiver	
 Riz au poulet * 	Paupiette de veau sauce marengo		Cordon bleu	 Poisson blanc sauce citron
- Plat complet	Pennes		 Butternut au paprika	 Gratin de choux fleur
Madame Loïk				 Emmental
 Poire	Fromage blanc aromatisé		Pâtisserie	Fruit



* 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 Groupe A



Semaine 48 du lundi 25 novembre au vendredi 29 novembre 2

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 VEGETARIEN		 Entrée du chef Coquillette, crevette, tomate, avocat, aneth, mayonnaise	
 Emincés de dinde à la crème	Lasagnes végétariennes *		 Plat du chef ©  Porc à l'ananas © 	 Colin sauce curry 
 Purée de potiron	- Plat complet		Pommes vapeur  	 Poêlée de carottes
St Paulin	Camembert			Petit suisse sucré
Purée de fruits + biscuit	 Fruit de saison		 Dessert du chef Marbré maison	Eclair à la vanille



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 Groupe A

Semaine 49 du lundi 2 décembre au vendredi 6 décembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Carottes rapées vinaigrette			 Potage de légumes	
Falafels	Poisson meunière + sauce tartare		Boulettes d'agneau sauce brune	Lasagnes de saumon *
 Purée de patate douce	Riz		Flageolets	-
	Vache picon			Petit suisse sucré
Yaourt	Fruit de saison		Liégeois chocolat	Fruit de saison



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 certains composants 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 Groupe A



Semaine 50 du lundi 9 décembre au vendredi 13 décembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			 Feuilleté au fromage	 Salade au surimi Saalde verte, surimi, mayonnaise
Cheeseburger	Paupiette de veau au jus		 Hachis végétarien * 	 Blanquette de poisson 
Frites friteuse + ketchup	 Haricots verts sauce maitre d'hôtel		- Plat complet	  Riz aux légumes
Madame Loïk	 Yaourt sucré			
Coupelle de fruits au sirop + biscuit	Madeleines x2		Fromage blanc et morceaux de mangue + sucre	 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 Groupe A



Semaine 51 du lundi 16 décembre au vendredi 20 décembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Salade piémontaise végétarienne <small>pdt, œuf, tomate, cornichon, oignon, mayonnaise</small>		Terrine de saumon sauce aneth  	
Sauté de bœuf sauce navarin	Tarte au fromage et salade verte *		Aiguillettes de poulet sauce aux champignons et aux marrons  	Gratin de poireaux au jambon © * 
 Petits pois	-		Pommes pin  	-
St Paulin				Plat complet
Gauffre liégeoise	 Fruit de saison		Dessert de Noël  	 Fruit de saison



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



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. »