



# MEILLERAYE DE BRETAGNE



Semaine 2 du lundi 6 janvier au vendredi 10 janvier 2025

| LUNDI  | MARDI   | MERCREDI  | JEUDI   | VENDREDI   |
|--|---|---|---|--|
|  Salade piémontaise ®<br><br>Pdt, jambon, œuf, tomate, oignon, cornichon, mayonnaise |                    |   |   | Roulé au fromage   |
|  Filet de poulet sauce normande   | Nuggets de blé + ketchup  |   |  Filet de colin sauce suprême<br> |  Paupiette de veau sauce marengo  |
|  Choux fleurs à la béchamel<br>  | <b>FRITES FRITEUSE</b>  |  |   Riz                             |  Haricots verts au beurre persillé<br> |
|  | <b>Camembert</b>  |   | <b>Buchette de chèvre</b>   |  |
| <b>Brioche des rois</b>   |  Fruit de saison |   | Crème au chocolat   | Muffin   |



Repas végétarien



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



\* Plats composés  
Certification  
environnementale niveau 2



# MEILLERAYE DE BRETAGNE



Semaine 3 du lundi 13 janvier au vendredi 17 janvier 2025

| LUNDI                                  | MARDI   | MERCREDI | JEUDI  | VENDREDI  |
|--|---|----------|--|---|
| <br>                                   | Pâté de campagne ® + cornichon                          |          | <br>Velouté de légumes verts +<br>croutons       |   |
| Saucisse fumée ®                       | Poisson meunière + citron<br>                           |          | <br>Couscous végétarien +<br>boulettes de soja * | <br>Sauté de bœuf sauce aux<br>oignons<br>      |
| <br>Lentilles cuisinées<br>            | Pommes de terre rissolées<br>oignons et paprika<br><br> |          | <br><br><b>Plat complet</b>                      | <br>Poêlée de carottes et de<br>champignons<br> |
| <b>Vache qui rit</b>                   |   |          |  | <b>Camembert</b>                                |
| Purée de pomme banane +<br>biscuit sec | <br>Fruit de saison                                     |          | <b>Marbré</b>                                    | Pana cotta à la vanille                         |



Repas végétarien



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc  
Cœur

pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



\* Plats composés  
certification  
environnementale niveau





# MEILLERAYE DE BRETAGNE



Semaine 4 du lundi 20 janvier au vendredi 24 janvier 2025

LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Betteraves vinaigrette

Taboulé

Sauté de porc sauce vallée d'Auge ®

Croc fromage

Hachis parmentier \*

Sauté de dinde sauce tex mex

Coquillettes

Poêlée campagnarde   
Choux fleurs, carottes, brocolis, courgettes

Salade verte  
**Plat complet**

Duo de haricots

Mimolette

Vache qui rit

Fruit de saison

Crème vanille

Coupe de fruits au sirop + biscuit sec

Brownie



Repas végétarien



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur

pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



\* Plats composés  
artification  
vironnementale niveau



# MEILLERAYE DE BRETAGNE

Semaine 5 du lundi 27 janvier au vendredi 31 janvier 2025



**LUNDI**



**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

|  |                              |  |                              |  |
|--|------------------------------|--|------------------------------|--|
| <br><br>carottes, céleri, pomme, vinaigrette | <br>                         |  | <br>Potage de légumes        | Crêpe au fromage                       |
| <br>Colin sauce aneth<br>                    | Lasagnes végétariennes *     |  | <br>Tartiflette ® *<br>      | <br>Boulettes de bœuf sauce tomate<br> |
| <br>Purée de patate douce                    | Salade verte<br>Plat complet |  | Salade verte<br>Plat complet | <br>Julienne de légumes                |
| Chanteneige                                  | St Paulin                    |  |                              | Crêpe au chocolat                      |
| Mousse au chocolat                           | Riz au lait                  |  | <br>Fruit de saison          |  |



Repas végétarien



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



\* Plats composés  
certification  
environnementale niveau



# MEILLERAYE DE BRETAGNE

Semaine 6 du lundi 3 février au vendredi 7 février 2025

| LUNDI   | MARDI   | MERCREDI | JEUDI   | VENDREDI  |
|---|---|----------|---|---|
|   | <br>Piémontaise végétarienne<br><br>Pdt, œuf, tomate, oignon, cornichon, mayonnaise |          |   | <br>Salade harmonie<br><br>salade verte, choux rouge, carottes, maïs   |
| <br>Jambon grill sauce forestière<br>® | Tarte au fromage *  |          | Tomate farçie   | <br>Brandade de poisson à la purée de potiron *<br> |
| <b>FRITES FRITEUSE</b>  | Salade verte *<br><br>Plat complet  |          | <br><br>Riz | Salade verte<br><br>Plat complet  |
| Vache picon   |   |          | Buchette de chèvre  |   |
| Purée de pomme abricot + biscuit sec  | Mousse au citron  |          | Barre bretonne  | Flan gélifié vanille  |



Repas végétarien



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



\* Plats composés  
certification  
environnementale niveau

2