



















MEILLERAYE DE BRETAGNE



Semaine 2 du lundi 6 janvier au vendredi 10 janvier 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade piémontaise ®  Pdt, jambon, œuf, tomate, oignon, cornichon, mayonnaise				Roulé au fromage
 Filet de poulet sauce normande	Nuggets de blé + ketchup		 Filet de colin sauce suprême 	 Paupiette de veau sauce marengo
 Choux fleurs à la béchamel 	FRITES FRITEUSE		  Riz	 Haricots verts au beurre persillé 
	Camembert		Buchette de chèvre	
Brioche des rois 	 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
 	Pâté de campagne ® + cornichon		 Velouté de légumes verts + croutons	
Saucisse fumée ®	Poisson meunière + citron 		 Couscous végétarien + boulettes de soja *	 Sauté de bœuf sauce aux oignons
 Lentilles cuisinées 	Pommes de terre rissolées oignons et paprika 		 Plat complet	 Poêlée de carottes et de champignons
Vache qui rit				Camembert
Purée de pomme banane + biscuit sec	 Fruit de saison		Marbré	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

Coupelle 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

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



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
	 Piémontaise végétarienne  Pdt, œuf, tomate, oignon, cornichon, mayonnaise			 Salade harmonie salade verte, choux rouge, carottes, maïs
 Jambon grill sauce forestière 	Tarte au fromage *		Tomate farçie	 Brandade de poisson à la purée de potiron * 
FRITES FRITEUSE	Salade verte * Plat complet		  Riz	Salade verte 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