












# Scolaires - MEILLERAYE



Semaine 9 du lundi 24 février au vendredi 28 février 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine de légumes	 Carottes rapées florida <small>Carottes, ananas, raisins secs</small>			
 Merlu sauce provençale 	Croc fromage		 Sauté de bœuf sauce tex mex	  Coquiflette © *
 Purée de patate douce	  Epinards à la crème		 Haricots beurre	-
			Mimolette	Plat complet
				Fromage
Purée d'abricot + biscuit sec	Eclair au chocolat		Flan au caramel	 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



LUNDI



# Scolaires - MEILLERAYE



Semaine 10 du lundi 3 mars au vendredi 7 mars 2025




MARDI


MERCREDI


JEUDI

VENDREDI

 Salade brésilienne

Salade verte, cœur de palmier, avocat, citron, miel

 Filet de poulet roti au citron vert

 Riz jaune à la brésilienne

Emmental

Gateau à la noix de coco




Nuggets de blé + dosette de ketchup

 Petits pois

Emmental

Fruit de saison


 Velouté de légumes


Paupiette de veau sauce forestière

 Poêlée de légumes

Carottes, choux fleurs, courgettes, brocolis

 Fruit de saison


 Brandade de poisson \*



Salade verte

Plat complet

Buchette de chèvre

 Purée de pomme banane + biscuit sec



Repas végétarien



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur

pêche durable



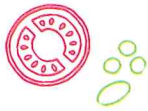
Produit biologique



Produit AOP

\* Plats composés

Certifica



# Scolaires - MEILLERAYE



Semaine 11 du lundi 10 mars au vendredi 14 mars 2025

**LUNDI**















**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

 Carottes rapées citronnées			 Velouté de poireaux	
 Sauté de dinde sauce normande 	Tarte au fromage		 Filet de lieu noir sauce citron 	 Steak haché sauce moutarde
Semoule	Salade verte		  Riz	Pommes noisettes
	Fromage			Tomme
Yaourt aux fruits	 Fruit de saison		 Fruit de saison	 Moelleux vanille



Repas végétarien



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



\* Plats composés

Certification

## Scolaires - MEILLERAYE

Semaine 12 du lundi 17 mars au vendredi 21 mars 2025












**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

Samoussa de légumes			 Betteraves vinaigrette	
 Hachis végétarien *	Boulettes d'agneau sauce paprika		 Pâtes à la bolognaise *	Poisson meunière + citron 
Salade verte <b>Plat complet</b>	 Flageolets		- <b>Plat complet</b>	 Pommes vapeur
	Fromage			Emmental
 Fruit de saison	 Purée de pomme + biscuit sec		 Fruit de saison	Purée de fruits + biscuit sec



Repas végétarien



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



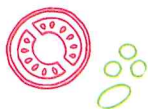
Produit biologique



Produit AOP



Plats  
composés  
Certification



# Scolaires - MEILLERAYE

Semaine 13 du lundi 24 mars au vendredi 28 mars 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VEGETARIEN VENDREDI
 Salade du pêcheur  pdt, thon, persil			Mortadelle © +cornichon	
 Jambon grill sauce à la diable ©  Tartiflette au thon 	 "Tartithon"  Tartiflette au thon		 Riz au poulet façon risotto *	Palet italien + dosette de ketchup
 Poêlée cordiale de légumes Carottes, oignons, choux fleurs, pommes de terre, champignons	Salade verte Plat complet	 	- Plat complet	 Coquillettes
	Petit moulé nature			Fromage
Moelleux au chocolat	 Fruit de saison		 Fruit de saison	 Purée de fruits + biscuit sec



Repas végétarien



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



Plats composés

Certification

## Scolaires - MEILLERAYE



Semaine 14 du lundi 31 mars au vendredi 4 avril 2025



**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

	Duo de céleri et de maïs			Salade bretonne Pdt, carottes, haricots verts, tomate, choux fleurs
Couscous végétarien + boulettes de soja * <small>Semoule, légumes couscous, boulettes de soja</small>	Chipolatas ©		Filet de poulet sauce américaine	Crêpe jambon emmental
- <b>Plat complet</b>	Purée de pdt		Choux fleurs à la béchamel	Salade verte
Chanteneige			<b>St Paulin</b>	
Crème caramel	Fruit de saison		Flan à la vanille	Barre bretonne



Repas végétarien



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



\* Plats composés

Certifica