



Scolaires - MEILLERAYE



Semaine 2 du lundi : 5/01/26 au vendredi : 9/01/2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade piémontaise végétarienne Pdt CE2, œuf, tomate, oignons, cornichon, mayonnaise			Saucisson roulade de dinde	
Nuggets de blé + ketchup	Aiguillettes de poulet sauce normande		Filet de colin MSC sauce suprême	Paupiette de veau sauce marengo
Choux fleurs BIO à la béchamel	Petits pois CE2		Riz BIO	Haricots verts CE2 sauce maître d'hotel
	Petit suisse sucré x1			St Paulin
Fruit de saison	Galette des rois		Crème au chocolat	Fruit de saison



Repas végétarien

© Plat contenant du porc



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



* Plats composés
Certification
environnementale
niveau 2



Origine U.E.





Scolaires - MEILLERAYE



Semaine 3 du lundi 12/01 au vendredi 16/01

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Carottes rapées BIO vinaigrette	 Coquillettes BIO monégasques  Coquillettes BIO, thon MSC, tomate, mayonnaise		 PLAT VÉGÉTARIEN	
Saucisse rondelle fumée sauce rougail ©	Emincés de poulet sauce colombo		Couscous végétarien * Semoule BIO	Steak haché de bœuf sauce moutarde
 Lentilles CE2 cuisinées	 Gratin de brocolis Brocolis, pdt CE2		- PLAT COMPLET	Frites
			Camembert	Petit suisse sucré x1
Purée pomme banane	Yaourt aromatisé		Fruit de saison	Mousse au chocolat maison



Repas végétarien



© Plat contenant du porc

Origine U.E.



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc
Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



* Plats composés
Certification
environnementale
niveau 2



Océane
DE RESTAURATION

Scolaires - MEILLERAYE



Semaine 4 du lundi 19/01 au vendredi 23/01

LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	Taboulé			Pâté de foie + cornichon ©
Hachis parmentier *	Croq fromage		Sauce carbonara de volaille	Blanquette de dinde Sauté de dinde BBC
Salade verte PLAT COMPLET	Poêlée campagnarde choux fleurs, carotte, brocolis, courgette		 Coquillettes BIO	 Haricots beurre CE2 persillés
Emmental			Madame Loïk	
Crème vanille	Fruit de saison		Purée de pomme	Gâteau Yaourt Maison



Repas végétarien

© Plat contenant du porc



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur

pêche durable



Produit biologique

Produit AOP



* Plats composés
Certification
environnementale
niveau 2



Origine U.E.





Scolaires - MEILLERAYE



Semaine 5 du lundi 26/01 au vendredi 30/01

LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

			Cœur de palmier vinaigrette	Saucisson à l'ail © + cornichon
Chipolata sauce orientale ©	 Lentilles BIO à l'indienne		Tartiflette aux lardons © * Pdt CE2	Filet de poisson meunière MSC + citron 
 Purée de patate douce BIO	 Riz BIO		Salade verte PLAT COMPLET	Gratin dauphinois
Petit Louis	Carré de l'est			
Mousse pralinée	Fruit de saison		Fruit de saison	Maestro à la vanille



Repas végétarien



© Plat contenant du porc

Origine U.E.



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique

Produit AOP



* Plats composés
Certification
environnementale
niveau 2



Scolaires - MEILLERAYE



Semaine 6 du lundi 2/02 vendredi 06/02

LUNDI

MARDI

MERCREDI



JEUDI

VENDREDI

 Choux fleurs BIO sauce cocktail	Crêpe au fromage			
 Jambon grill BBC sauce charcutière ©	Boulettes de bœuf sauce tomate		Tarte au fromage *	Brandade de poisson MSC * 
Pates coudés rayés	Epinards sauce crème 		 Cœur de laitue CE2 *	Salade verte PLAT COMPLET
			Petit suisse sucré x1	Coulommiers
Fruit de saison	Crêpe au chocolat		Mousse au citron	Moelleux aux pommes maison



Repas végétarien

© Plat contenant du porc



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

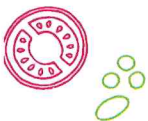


* Plats composés
Certification
environnementale
niveau 2



Origine U.E.





Scolaires - MEILLERAYE



Semaine 7 du lundi 9/02 au vendredi 13/02



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	 Salade romaine Pâtes HVE, dinde, emmental, cerfeuil, vinaigrette			
Paëlla végétarienne *	Cordon bleu		Paupiette de veau cuisinée	Filet de colin MSC sauce espagnole 
- PLAT COMPLET	Ratatouille courgette, tomate, aubergine, oignon, poivron		 Flageolets CE2 et carottes	 Gratin de poireaux et de pdt CE2
Gouda			Brie	
Maestro au chocolat	 Purée de pommes BIO + biscuit sec		Yaourt sucré	Fruit de saison



Repas végétarien

© Plat contenant du porc



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



* Plats composés
Certification
environnementale
niveau 2



Origine U.E.

