






















# MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE - MESLAN

Semaine du 30 août au 03 Septembre 2021

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée			Crêpe au fromage	 Taboulé (Semoule semi-complète) 
Plat			 Boulettes d'agneau	 Parmentier de poisson
Accompagnement			Haricots verts 	
Produit laitier				
Dessert			 Entremets au caramel	Compote

Semaine du 06 au 10 Septembre 2021













## Repas Veggie

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Melon	Carottes râpées  Et sa Sauce Miel et Orange	Salami	
Plat	 Poisson frais  Sauce Carmen	 Curry de lentilles	 Sauté de dinde  Sauce Forestière	Chipolatas 
Accompagnement	Pâtes (semi-complètes) 	 Riz (semi-complet)  Tomate-coco 	Petits Pois 	Frites
Produit laitier		Fromage Blanc 	Yaourt 	Fromage
Dessert	Fruit de saison			Fruit de saison 

Produits Bio :  ■ Produit Local (Bretagne) :  ■ Plat Fait Maison :  ■ Poisson Frais :  ■ Porc labellisé Bleu Blanc Coeur : 















# MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE - MESLAN

Semaine du 13 au 17 Septembre 2021 **Repas Veggie**

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	Concombre 	Feuilleté Dubarry	Tomates	
<b>Plat</b>	Poulet rôti 	 Risotto de la Mer (Moules, crevettes et chorizo)	 Gratin de pâtes  (semi-complètes) aux courgettes et Vache qui rit	 Couscous (Semoule bio semi-complète) 
<b>Accompagnement</b>	 Poêlée « Campagnarde» (Pommes de terre, lardons, champignons)	Riz (semi-complet) 		
<b>Produit laitier</b>			Yaourt 	Fromage 
<b>Dessert</b>	Glace	Fruit de saison 		Compote

Semaine du 20 au 24 Septembre 2021

**Repas Veggie**

















	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	Rillettes	Betteraves  A la crème	 Macédoine	
<b>Plat</b>	 Poisson frais  Sauce Terre et Mer	 Parmentier Veggie	 Colombo de porc	Steak hâché
<b>Accompagnement</b>	Riz (semi-complet) 		Pâtes (semi-complètes) 	 Carottes braisées au miel 
<b>Produit laitier</b>		Fromage blanc 	Yaourt 	Fromage 
<b>Dessert</b>	Fruit de saison 			Fruit de saison

Produits Bio :  ■ Produit Local (Bretagne) :  ■ Plat Fait Maison :  ■ Poisson Frais :  ■ Porc labellisé Bleu Blanc Cœur : 

# MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE - MESLAN

Semaine du 27 septembre au 1<sup>er</sup> Octobre 2020

Repas Veggie

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Salade de Pommes de terre et tomates	Crêpe aux champignons		<b>REPAS ASIATIQUE</b> Carottes râpées  Sauce Orange et Miel
Plat	 Saucisse à la sauce courgette/miel	 Gratin de pâtes (semi-complètes)  au saumon	 Boulettes d'agneau A la sauce tomate	 Riz cantonnais  (Riz semi-complet, œuf, carottes, oignons, petits pois)
Accompagnement	Haricots verts 		Semoule (semi-complète) 	
Produit laitier	Yaourt 	Fruit de saison 	Fromage 	
Dessert			 Pommes cuites du verger communal 	 Salade de fruits exotiques

Semaine du 04 au 08 Octobre 2021

Repas Veggie

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salami	<b>REPAS WESTERN</b>	 Concombres à la crème	 Salade verte, croutons et Petits raisins
Plat	Poisson frais   Sauce vanille	 Poêlée texane (potatoes, haricots rouges, oignons, tomates, maïs)	 Sauté de porc A la moutarde 	 Jambalaya (Avec riz semi-complet) 
Accompagnement	Pâtes (semi-complètes) 		Petits Pois 	 Poulet & Chorizo
Produit laitier	Fruit de saison 	Fromage de cow-boy		Yaourt 
Dessert		 Brownies	Fruit de saison	

Produits Bio :  ■ Produit Local (Bretagne) :  ■ Plat Fait Maison :  ■ Poisson Frais :  ■ Porc labellisé Bleu Blanc Cœur : 

# MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE - MESLAN












Semaine du 11 au 15 Octobre 2021

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Tomates en salade	Crêpe au fromage		 Potage 
Plat	 Chili Sin Carne	Chipolatas 	 Poisson Meunière	 Gratin dauphinois
Accompagnement	(Riz semi-complet) 	Haricots verts 	Frites	au bœuf
Produit laitier	Crème Del Chico 		Fromage 	Fromage Blanc et
Dessert	(au chocolat)	Fruit de saison 	Compote	son coulis de framboise 

Repas Mexican Veggie



Semaine du 18 au 22 Octobre 2021

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Betterave 		Rillettes	<b>MENU HALLOWEEN</b>
Plat	 Gratin de macaronis au saumon	 Parmentier Veggie	Hauts de cuisse de poulet 	<b>Potage citrouille</b>  <b>Avec ses dents de vampire</b> (croûtons)
Accompagnement			Petits Pois 	<b>Boulettes du zombie et vers grouillants</b>  (Spaghettis aux boulettes Et à la tomate)
Produit laitier	Yaourt 	Fromage 		<b>Gâteau-vampire</b> 
Dessert		Fruit de saison 	Fruit de saison	



Produits Bio :  ■ Produit Local (Bretagne) :  ■ Plat Fait Maison :  ■ Poisson Frais :  ■ Porc labellisé Bleu Blanc Cœur : 

# MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE - MESLAN

Produits Bio :  ■ Produit Local (Bretagne) :  ■ Plat Fait Maison :  ■ Poisson Frais :  ■ Porc labellisé Bleu Blanc Cœur : 