

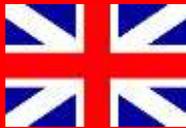
MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE - MESLAN

Menus validés en Commission
Restauration Scolaire

Semaine du 5 au 9 Novembre

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Betteraves 	Potage 	Saucisson à l'ail	Boulettes d'agneau
Plat	 Chili Con Carne	Poisson Frais  Sauce Curry	 Sauté de porc  Sauce crème moutardée	Pâtes (semi-complètes) 
Accompagnement	Riz (semi-complet) 	Pommes de terre au four	Gratin de choux-fleur 	Fromage 
Produit laitier	Fruit 	Yaourt 	Crème dessert vanille 	Pommes cuites  (Verger communal)
Dessert				

Semaine du 12 au 16 Novembre : VOYAGEONS EN CUISINE !

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	ILE DE LA REUNION	ROYAUME-UNI	ITALIE	VIETNAM
Plat	Samoussas Sauce Aigre Douce	 Fish and Chips Sauce Mayo	Velouté Tomate Croûtons et Mozza	Salade fraîcheur aux crevettes
Accompagnement	 Poulet Coco Curry  Riz (semi-complet)	Cheese 	Pizza Reggina	 Porc au caramel 
Produit laitier		Apple Pie (Pommes du verger communal)	Salade verte 	
Dessert	Banane 		Fromage Blanc  Stracciatella	Coupe de fruits exotiques

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

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE - MESLAN

Menus validés en Commission
Restauration Scolaire

Semaine du 19 au 23 Novembre

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Salade tomates et gruyère	Rillettes de porc	 Potage de légumes
Plat	 Poisson frais 	Pâtes (semi-complètes) 	Cuisses de poulet 	 Cassoulet
Accompagnement	Sauce vanille Riz pilaf (semi-complet) 	 A la parisienne	Haricots Verts 	
Produit laitier	Fromage 	Yaourt 		Flamby 
Dessert	Cocktail de fruits		Fruit 	

Semaine du 26 au 30 Novembre

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Salade composée 	Calamars à la romaine Sauce Aigre Douce	Potage 
Plat	 Parmentier de poisson	 Boulettes de bœuf Sauce Tomate	Sauté de porc  Au curry doux	 Sauté de volaille  Crème forestière
Accompagnement	Salade Verte	Haricots beurre	Riz (semi-complet) 	Petits pois
Produit laitier	Fromage 		Fruit 	Fromage Blanc 
Dessert	Compote de poires	Crème dessert au chocolat		Coulis Mangue et Abricot

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

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE - MESLAN

Menus validés en Commission
Restauration Scolaire

Semaine du 3 au 7 Décembre

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salami	 Potage Potiron		Carottes râpées  Et miel
Plat	 Poisson frais  Sauce Carmen	Gratin dauphinois	 Rougail saucisse	Boulettes d'agneau
Accompagnement	Riz (semi-complet) 	 au boeuf	Pâtes (semi-complètes) 	Semoule (semi-complète) Et courgettes 
Produit laitier			Fromage 	 Gâteau
Dessert	Fruit de saison 	Yaourt vanille 	Fruit	Grand-mère aux pommes  (verger communal)

Semaine du 10 au 14 Décembre

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Friand au fromage		Betteraves 	 Velouté de légumes
Plat	Chipolatas 	Poisson Meunière	Poulet 	 Tartiflette
Accompagnement	Poêlée de légumes	Riz (semi-complet) 	Frites	Salade Verte
Produit laitier		Fromage 		
Dessert	Entremet Vanille	Compote de pommes	Yaourt sucré 	Fruit de saison 

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

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE - MESLAN

Menus validés en Commission
Restauration Scolaire

Semaine du 17 au 21 Décembre



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée			MENUE VEGGIE	- MENU DE NOEL
Plat		Salade Marco Polo	Potage d'hiver	Mousson de canard
Accompagnement	Poisson Frais Sauce du Moment Riz (semi-complet)	Cuisse de poulet	Pâtes Bolognaise Veggie (Pâtes semi-complètes)	Volaille Sauce Orange et Miel
Produit laitier	Fromage	Yaourt	Fruit	Douceurs de Noël
Dessert	Fruit			Chocolats de Noël



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