















# MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE - MESLAN

Menus validés en Commission  
Restauration Scolaire

Semaine du 08 au 12 janvier

Repas élaboré par les CM de l'Ecole Notre-Dame

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Crêpe au fromage	<b>REPAS DES ROIS !!!!</b>	 Potage tomate- vermicelle	Carottes râpées 
Plat	 Poisson frais 	 Chasse du roi en sauce 	Chipolatas	 Rôti de porc 
Accompagnement	Sauce Maison Riz Bio 	Et ses fèves blanches	Haricots Beurre	Sauce au Bleu Frites
Produit laitier		 Fromage médiéval 	Yaourt 	
Dessert	Fruit de saison	 Galette des rois		Fruit de saison 

Semaine du 15 au 19 janvier







	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée		 Salade de pâtes et surimi	 Potage Dubarry 	Saucisson à l'ail
Plat	 Spaghettis à la Bolognaise	 Sauté de Dinde 	 Parmentier de poisson	 Sauté de bœuf
Accompagnement	(Pâtes semi-complètes) 	Sauce Forestière Petits Pois	Salade	Sauce Tomate Carottes Braisées 
Produit laitier	Fromage 	Fromage blanc 		 Entremet au Caramel
Dessert	Fruit de saison 	et sa compotée de pêche	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 22 au 26 janvier

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Betteraves rouges 		 Mini Pizz	 Potage au potiron
Plat	Saucisses de Strasbourg	 Poisson frais 	Steak haché	 Sauté de porc 
Accompagnement	 Purée Pannais- Pommes de terre	Sauce Hollandaise Pommes de terre au four	Ratatouille	Pâtes ( <i>semi-complètes</i> ) 
Produit laitier	Fruit de saison 	Fromage 	Yaourt 	
Dessert		Poires au chocolat		Fruit de saison

Semaine du 29 janvier au 02 février

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Carottes râpées 	 Potage d'hiver	<b>REPAS DE LA CHANDELEUR</b> Jus de pomme
Plat	 Boulettes d'agneau sauce au curry	Cuisses de poulets 	 Gratin de la mer (Saumon, moules, crevettes)	Galette de Blé Noir 
Accompagnement	Semoule ( <i>semi-complète</i> )  et duo de courgettes	Haricots Beurre	Coquillettes  ( <i>semi-complètes</i> )	Jambon- Gruyère Salade Verte
Produit laitier	Fromage 			Mini-crêpe et confiture 
Dessert	Fruit de saison 	 Entremet vanille Sauce Caramel	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 05 au 09 février



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Croisillon au fromage	Potage Poireaux Pommes de terre		<b>REPAS MAROCAIN !!!</b> Carottes râpées Miel/ Orange
Plat	Poisson frais	Sauté de volaille	Rougaille saucisse	Couscous Poulet Merguez Semoule (semi-complète)
Accompagnement	Sauce au Beurre Blanc Blé	A la crème Moutarde Petits Pois/ Carottes	Riz Pilaf (semi-complet)	Et légumes
Produit laitier		Yaourt	Fromage	
Dessert	Fruit de saison		Fruit de saison	Gâteau miel et amandes

Semaine du 12 au 16 février

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Duo Maïs -Cœurs de palmier	<b>REPAS « MIAM MIAM »</b> Potage aux légumes de saison	Cervelas vinaigrette	
Plat	Hâchis parmentier	Cuisses de poulet au jus	Poisson Meunière	Cassoulet
Accompagnement		Semoule (semi-complète)	Duo de riz (semi-complet) et poireaux à la crème	
Produit laitier				Fromage
Dessert	Fruit de saison	Salade de fruits de saison	Entremet au Chocolat	Compote

Repas élaboré par les CE de l'Ecole de l'Arbre Jaune















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 19 février au 23 février

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Œuf Mayonnaise	Crêpe au fromage	 Potage à la Tomate 
Plat	Gratin de pâtes 	 Poisson Frais  Sauce Maison	 Boulettes de bœuf Sauce Aigre Douce	 Paëlla
Accompagnement	(semi-complètes) à la parisienne	Pommes de terre au four	 Semoule et carottes Braisées	(poulet, chorizo, moules, crevettes) et Riz semi-complet) 
Produit laitier	Fromage 	Fromage Blanc  et son coulis de fruits		
Dessert	Fruit de saison 		 Cocktail de fruits	 Crème choco-banane

## BONNES VACANCES !!!



■ Produits Bio :



■ Produit Local (Bretagne) :



■ Plat Fait Maison :



■ Poisson Frais :



■ Porc labellisé Bleu Blanc Cœur :

