












MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE - MESLAN

Menus validés en Commission
Restauration Scolaire

Semaine du 26 Avril au 30 Avril

Repas Veggie

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Crêpes aux champignons	Potage à la tomate	 Salade Buffalo (Mais, croutons, salade iceberg)	
Plat	 Dos de lieu noir	 Macaronis aux petits légumes et emmental	 Gratin dauphinois au bœuf	 Jambalaya
Accompagnement	Sauce Hollandaise Haricots Verts 			 Poulet Chorizo (Riz semi-complet) 
Produit laitier		Yaourt 		Fromage 
Dessert	Fruit de saison		Compote	Fruit de saison 

Repas Mexicain Veggie

Semaine du 03 au 07 Mai

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Tomates en salade	 Potage de saison		 Concombres à la crème
Plat	 Chili Sin Carne	 Sauté de porc au miel 	Hauts de cuisse de poulet 	 Poisson Meunière
Accompagnement	(Riz semi-complet) 	 Purée Pommes de terre et carottes	Petits Pois 	Frites
Produit laitier			Fromage 	Fromage Blanc 
Dessert	Gâteau Del Chico  (au chocolat)	Fruit de saison 	 Fruit de saison	Et son coulis de fruits rouges











 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 10 au 14 Mai

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes râpées à l'orange 	Salami	ASCENSION	PONT DE L'ASCENSION
Plat	Poisson Frais 	Sauté de Volaille 		
Accompagnement	Sauce Vanille  Riz (semi-complet) 	Sauce Normande  Haricots verts 		
Produit laitier				
Dessert	Fruit de saison	Semoule au lait 		

Semaine du 17 au 21 Mai

Repas Véggie

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi	
Entrée	 Salade Tomates et Mimolette	REPAS ALSACIEN	Betteraves  Sauce au fromage Blanc	Crêpe au fromage	
Plat	Hauts de cuisse de poulet 	 Flammenkuche 	 Pâtes Bolognaises Véggie (lentilles et pâtes semi-complètes) 	 Risotto de la Mer (Moules, crevettes, chorizo et riz semi-complet) 	
Accompagnement	 Purée de pommes de terre	Salade verte  			
Produit laitier		Fromage 			
Dessert	Fruit de saison 	Compote Pommes- Cannelle		Yaourt Liégeois 	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 24 au 28 Mai

Repas Veggie

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi	
Entrée	LUNDI DE PENTECÔTE	Cervelas à la vinaigrette		 Salade Buffalo (Maïs, Croutons, salade)	
Plat		 Poisson frais   Sauce Hollandaise	 Gratin dauphinois au bœuf	 Parmentier aux lentilles, Tomates et carottes	
Accompagnement		Pâtes (semi-complètes) 			
Produit laitier			Cocktail de fruits	Fromage 	 Flan au chocolat 
Dessert				Fruit de saison 	

Semaine du 31 Mai au 04 Juin


	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Salade de Tomates et Mozzarella	 Concombres à la crème		Friand à la Bolognaise
Plat	 Pizza Veggie 	 Boulettes d'agneau Légumes du soleil	 Parmentier de poisson	 Calamars à la Romaine
Accompagnement		Semoule (semi-complète) 	Salade	Riz (semi-complet) 
Produit laitier	 Fromage Blanc  Straciatella		Fromage 	
Dessert		Fruit de saison	 Gâteau au miel	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 07 au 11 Juin **Repas Véggie**

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Carottes râpées bio.	Terrine de campagne	Betteraves bio. Sauce au fromage blanc	
Plat	 Poisson Frais  Sauce Terre et Mer	 Sauté de porc  Sauce Moutarde	 Dahl de lentilles bio. Et de riz semi-complet	 Tajine de poulet Semoule (semi-complète) bio.
Accompagnement	Pâtes (semi-complètes) bio.	Petits Pois bio.	Salade Verte	
Produit laitier	Yaourt bio.			Fromage bio.
Dessert		 Cocktail de fruits	 Entremet au caramel	Fruit de saison bio.

Semaine du 14 au 18 Juin

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Crêpe au fromage	Melon		Pastèque
Plat	 Poisson meunière	Steak haché	 Sauté de volaille  Sauce Forestière	 Chili Sin Carne
Accompagnement	Ratatouille	Haricots verts bio.	Frites	Riz (semi-complet) bio.
Produit laitier			Fromage bio.	 Gâteau Del Chico (au chocolat)
Dessert	Glace	Fruit de saison bio.	Fruit de saison	

Repas Mexicain Véggie













■ 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 21 au 25 Juin **Repas Veggie**

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salami	 Salade de tomates	 Carottes au miel et à l'orange	
Plat	 Poisson frais 	Chipolata 	 Jambalaya Veggie	 Hauts de cuisse de poulet 
Accompagnement	 Sauce chorizo Pâtes (semi-complètes) 	 Purée Pommes de terre et courgettes	 Riz semi-complet 	 Semoule (semi-complète) 
Produit laitier	Fromage blanc 		Yaourt 	Fromage 
Dessert	Et son coulis de fruits	Fruit de saison 		Fruit de saison

Menus validés en Commission
Restauration Scolaire

Semaine du 28 Juin au 02 Juillet

Repas Veggie





	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Radis 	Melon	Crêpe au fromage	
Plat	 Hachis parmentier	 Pâtes Bolognaise Veggie (lentilles et pâtes semi-complètes) 	 Risotto Terre et Mer (Crevettes et chorizo et Riz semi-complet) 	 Sauté de dinde  à la crème 
Accompagnement	Salade Verte			Haricots verts 
Produit laitier		Yaourt Liégeois 		Fromage 
Dessert	Fruit de saison		Fruit de saison 	Compote

 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 06 juillet

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Concombres 	FAIS TON SANDWICH !	BONNES VACANCES !!!!! 	
Plat	 Gratin de la mer	Baguette fraîche et :		
Accompagnement	(Colin, moules, crevettes, crème et coquillettes semi-complètes) 	Jambon, Œuf, Tomate Cerise, Fromage <i>Accompagné de Beurre-Mayonnaise</i>		
Produit laitier		Chips		
Dessert	Fruit de saison	Glace		

■ Produits Bio :



■ Produit Local (Bretagne) :



■ Plat Fait Maison :



■ Poisson Frais :



■ Porc labellisé Bleu Blanc Cœur :

