

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE - MESLAN

Menus validés en Commission
Restauration Scolaire

Semaine du 04 au 08 septembre

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Tomate 	Saucisson à l'ail	Melon	
Plat	 Hachis Parmentier	 Poisson frais sauce Maison	 Sauté de porc	Escalope de volaille  à la crème
Accompagnement	Salade	Riz  (Semi-complet)	Haricots verts	Petit pois
Produit laitier			Yaourt 	Fromage 
Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison 		 Brownies de Jack

Semaine du 11 au 15 septembre

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Carottes râpées 	Croisillon au fromage	Betteraves
Plat	Poisson Pané Meunière	 Pâtes bolognaises 	 Omelette	 Rougail Saucisse
Accompagnement	Courgettes- Pommes de terre	(Semi-complet)	Ratatouille	Riz Pilaf  (Semi-complet)
Produit laitier	Fromage 			Fromage blanc 
Dessert	Fruit de saison	Glace	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 18 au 22 septembre

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Salami	Concombre 	 VIVA ITALIA !!! Tomate mozza 
Plat	 Brandade de poisson	 Sauté de bœuf	Boulettes de viande	 Pizza Maison
Accompagnement	Salade verte 	Carottes braisées 	Pâtes  (Semi-complètes)	Salade verte 
Produit laitier	Fromage 			 Panacotta 
Dessert	Compote de poires	Fruit de saison 	Yaourt 	et son coulis de framboise

Semaine du 25 au 29 septembre

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Melon	Crêpe au fromage	Salade de pâtes surimi mayo (Pâtes semi-complètes)	
Plat	Saucisse	Poisson Frais sauce hollandaise 	 Sauté de dinde 	 Paëlla
Accompagnement	Aux Lentilles 	Pommes de terre au four 	Purée de courgette 	(Riz Semi-complet) 
Produit laitier	Fromage blanc  et son coulis de fruits			Fromage 
Dessert		Salade de fruits jolie	 Entremet chocolat	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 02 au 06 octobre

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Mortadelle	Tomate 		Carottes râpées 
Plat	 Gratin de saumon	 Sauté de porc en sauce	Boulettes d'agneau	Poulet 
Accompagnement	Pâtes  (Semi-complètes)	Haricots verts	Semoule  et courgettes (Semoule Semi-complète)	Frites
Produit laitier		 Entremet Vanille et son coulis caramel	Fromage 	
Dessert	Fruit de saison		Compote Pomme-Banane	Fruit de saison 

Semaine du 09 au 13 octobre

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Friand au fromage	Melon	Concombre 
Plat	Jambon braisé sauce Maison	 Bœuf en sauce	Poisson Meunière citron	 Cassoulet
Accompagnement	Pâtes  (Semi-complètes)	Carottes braisées 	Epinards à la béchamel Pommes de terre	
Produit laitier	Fromage 	Yaourt 		 Crème Pat' choco-banane
Dessert	 Pommes au four au pain d'épice 		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 16 au 20 octobre

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Pâté de campagne		Betteraves 	HALLOWEEN
Plat	Poisson frais sauce Maison 	 Sauté de volaille 		 Potage citrouille  Et ses Dents de Vampires
Accompagnement	Riz  (Semi-complet)	Ratatouille	 Gratin de pâtes  à la parisienne (Pâtes Semi-complètes)	 Viande (bœuf) de Dracula
Produit laitier		Fromage 	Yaourt 	Purée Orange (carottes) d'Halloween  
Dessert	Fruit de saison 	 Entremet chocolat		 Biscuits Fantômes et Compote Orange (pêches)

■ Produits Bio :



■ Produit Local (Bretagne) :



■ Plat Fait Maison :



■ Poisson Frais :



■ Porc labellisé Bleu Blanc Cœur :

