
























Menu Mangeons Mellois

Accueil de Loisirs
Mars

Mercredi 02	Mercredi 09	Mercredi 16	Mercredi 23
Salade de pommes de terre, hareng et oignon rouge 	Avocat aux miettes de crabes 	Haricots verts vinaigrette 	Salade pamplemousse 
Sauté de porc à la moutarde  	Hachi parmentier 	Dos d'églefin sauce vin blanc 	Paupiette de veau au cidre 
Poêlée d'haricots verts	Salade verte  	Gratin dauphinois 	Boulgour
Fromage blanc  	Yaourt aromatisé  	Entremet citron  	Pont l'Évêque 
Ananas frais	Pomme  	Orange	Cocktail de fruits


Produit labellisé de qualité (lab)


Produit issu d'une production 100% locale (L)


Produit issu de l'agriculture biologique (bio)


Bleu blanc cœur (BBC)


Produit ayant la mention Appellation d'Origine (AO)


Plat fait maison (FM)


Le Sel en Seudre














- Toutes nos viandes sont d'origine française sauf en cas de difficultés d'approvisionnement.
- Nos menus sont assaisonnés par du sel provenant d'un saunier de Charente-Maritime.
- Les outils utilisés pour la rédaction des menus sont conformes au groupe d'étude des marchés restauration collective et nutrition (GEMRCN) et validé par la diététicienne.
- La cuisine se réserve la possibilité de modifier les menus en cas de difficulté d'approvisionnement.





Menu Mangeons Mellois

Accueil de Loisirs
Mars - Avril

Mercredi 30/03	Mercredi 06/04	Mercredi 13/04	
Rillettes cornichon 	Concombre ciboulette	Salade verte, maïs et croûtons 	
Escalope de dinde au jus  	Filet mignon de porc au romarin et miel 	Lasagnes à la bolognaise  	
Petits pois aux lardons 	Pommes de terre rissolées	Panna cotta 	
Chabichou 	Yaourt nature sucré 	Au coulis de framboise	
Far breton 	Banane 		



Produit labellisé de qualité (lab)



Produit issu d'une production 100% locale (L)



Produit issu de l'agriculture biologique (bio)



Bleu blanc cœur (BBC)



Produit ayant la mention Appellation d'Origine (AO)



Plat fait maison (FM)



Le Sel en Seudre

- Toutes nos viandes sont d'origine française sauf en cas de difficultés d'approvisionnement.
- Nos menus sont assaisonnés par du sel provenant d'un saunier de Charente-Maritime.
- Les outils utilisés pour la rédaction des menus sont conformes au groupe d'étude des marchés restauration collective et nutrition (GEMRCN) et validé par la diététicienne.
- La cuisine se réserve la possibilité de modifier les menus en cas de difficulté d'approvisionnement.

