



























Menu Mangeons Mellois

Du 11 avril au 15 avril

Lundi 11	Mardi 12	Jeudi 14	Vendredi 15
<p>Betteraves au bleu</p> <p> </p> <p>Paupiette de veau sauce champignons</p> <p></p> <p>Céréales gourmandes</p> <p></p> <p>Banane</p>	<p>Concombres à la grecque</p> <p></p> <p>Œuf sauce épices du soleil</p> <p> </p> <p>Blé pilaf</p> <p></p> <p>Compote pomme fraise</p>	<p>Salade coleslaw</p> <p> </p> <p>Blanquette de poisson frais</p> <p></p> <p>Purée de pommes de terre vitelotte</p> <p></p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p></p>	<p>Quiche au saumon et poireaux</p> <p> </p> <p>Joue de porc confites</p> <p>Petits pois aux oignons</p> <p></p> <p>Poire</p> <p></p>
<p> Produit labellisé de qualité (lab)</p> <p> Produit issu d'une production 100% locale (L)</p>	<p> Produit issu de l'agriculture biologique (bio)</p> <p> Bleu blanc cœur (BBC)</p>	<p> Produit ayant la mention Appellation d'Origine (AO)</p>	<p> Plat fait maison (FM)</p> <p> Le Sel en Seudre</p>

- 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.

