

























# Menu Mangeons Mellois

## Du 14 mars au 18 mars

Lundi 14	Mardi 15	Jeudi 17	Vendredi 18
<p><b>Céleri rémoulade</b> </p> <p><b>Magret de canard à la normande</b> </p> <p><b>Pomme cuite et poêlée de champignons</b> </p> <p><b>Flan pâtissier</b> </p>	<p><b>Betterave au bleu</b> </p> <p><b>Chipolatas</b> </p> <p><b>Purée de pois cassés</b> </p> <p><b>Ananas frais chantilly</b> </p>	<p><b>Salade verte</b> </p> <p><b>Lasagnes aux légumes</b> </p> <p><b>Fromage blanc</b> </p> <p><b>Kiwi</b> </p>	<p><b>Lentille à la truite fumée et vinaigre de framboise</b> </p> <p><b>Rôti de bœuf au jus</b> </p> <p><b>Haricots beurre</b></p> <p><b>Panna Cotta</b> </p> <p><b>À la mangue fraîche</b></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.

