



MEILLEUR DANS L'ASSIETTE
MEILLEUR POUR LA PLANÈTE



Menu Mangeons Mellois

Du 21 mars au 25 mars

Lundi 21	Mardi 22	Jeudi 24	Vendredi 25
Carottes râpées à l'orange 	Soupe de lentilles corail aux épices 	Beurre de sardine 	Pâté de campagne cornichons
Chili de légumes 	Poulet rôti 	Sauté de porc marengo 	Poisson meunière
Riz thai	Chou vert frisé 	Pommes de terre vapeur 	Épinard béchamel
Yaourt aromatisé 	Entremet citron 	Tome de vache 	Tourteau fromager
Abricot sec		Pomme 	
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.

