



# Menu Mangeons Mellois

## Du 28 février au 4 mars

Lundi 28/02	Mardi 01/03	Jeudi 03/03	Vendredi 04/03
<p>Macédoine de légumes</p> <p>Steak haché sauce échalotes</p> <p>Mafaldines</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Orange</p>	<p>Salade verte, tome de vache et croûtons</p> <p>Rôti de dinde à la crème d'ail</p> <p>Carotte vapeur persillées</p> <p>Gaufre au sucre</p>	<p>Radis noir au beurre de Pamplie</p> <p>Couscous de légumes</p> <p>À la semoule</p> <p>Comté</p> <p>Pêche au sirop et noisettes grillées</p>	<p>Velouté de chou-fleur au curry</p> <p>Saumon sauce crevette</p> <p>Riz basmati</p> <p>Camembert</p> <p>Kiwi</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.

