

























# Menu Mangeons Mellois

## Du 28 mars au 01 avril

Lundi 28/03	Mardi 29/03	Jeudi 31/03	Vendredi 01/04
<p>Tartine de radis noirs et tartival</p> <p></p> <p>Dos de cabillaud sauce hormardine</p> <p></p> <p>Gratin de chou-fleur</p> <p></p> <p>Banane</p>	<p>Tartine poitevine</p> <p></p> <p>Estouffade de bœuf à la bière Melloise</p> <p></p> <p>Poêlées de carottes et navets</p> <p></p> <p>Kiwi</p>	<p>Salade de chou rouge, pomme et noix</p> <p></p> <p>Tortillas</p> <p></p> <p>Salade verte</p> <p></p> <p>Fromage blanc</p> <p></p> <p>Palmiers</p> <p></p>	<p>Salade d'endives composée à la mimolette</p> <p></p> <p>Rôti de porc aux pruneaux</p> <p></p> <p>Campanelles</p> <p></p> <p>Compote de pommes</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.

