



Menu Mangeons Mellois

Du 04 avril au 08 avril

Lundi 04	Mardi 05	Jeudi 07	Vendredi 08
<p>Radis / Beurre de Pamplie</p> <p>Mini tagliatelle</p> <p>À la bolognaise de légumes</p> <p>Cantal</p> <p>Poire au chocolat et amandes grillées</p>	<p>Salade de haricots verts au chèvre et aux noix</p> <p>Filet de flétan sauce agrumes</p> <p>Riz aux trois saveurs</p> <p>Verrine d'ananas et kiwi frais chantilly</p>	<p>Salade verte composée à la fête</p> <p>Sauté de dinde au paprika</p> <p>Flan de julienne de légumes</p> <p>Gâteau nid d'abeille</p>	<p>Cornet de macédoine de légumes au thon</p> <p>Saucisse de bœuf</p> <p>Lentilles</p> <p>Petit suisse</p> <p>Pommes</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.

