






























# Menu Mangeons Mellois

## Du 07 mars au 11 mars

Lundi 07	Mardi 08	Jeudi 10	Vendredi 11
<p>Salade de chou blanc, emmental et pignons de pins</p> <p> </p> <p>Œuf sauce aurore</p> <p></p> <p>Coquillettes</p> <p>Compote de pommes</p> <p></p>	<p>Velouté de carottes au lait coco</p> <p> </p> <p>Blanquette de veau à l'ancienne</p> <p> </p> <p>Haricots blancs</p> <p></p> <p>Saint Albray</p> <p></p> <p>Mandarine</p>	<p>Salade de mâche mimosa</p> <p></p> <p>Poisson frais sauce nantua</p> <p></p> <p>Blé aux petits légumes</p> <p></p> <p>Entremet caramel</p> <p></p> <p>Poire au sirop</p>	<p>Feuilletée au chèvre et miel</p> <p> </p> <p>Rôti de porc aux oignons confits</p> <p> </p> <p>Petits pois</p> <p></p> <p>Banane</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 Sèvre</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.

