

















Menu Mangeons Mellois

Du 03 au 06 janvier

Lundi 02	Mardi 03	Jeudi 05	Vendredi 06
	Salade d'endives, noix et bleu 	Carottes râpées à l'orange 	Velouté de butternut 
	Sauté de veau BIO aux olives  	Brandade de poisson 	Rôti de dinde sauce curry 
	Duo de haricots verts et beurre 	Camembert 	Gnochetti 
	Galettes des rois 	Compote de pommes et amandes grillées 	Chabichou 
			Clémentine 



Issu d'une exploitation haute valeur environnementale



Produit ayant la mention Appellation D'Origine (AO)



Produit issu D'une production 100% locale (L)



Produit issu De l'agriculture biologique (bio)



Produit labellisé De qualité (LAB)



Le Sel en Seudre



Bleu blanc cœur (BBC)



Plat fait maison (FM)

- 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.





Menu Mangeons Mellois

Du 09 au 13 janvier

Lundi 09	Mardi 10	Jeudi 12	Vendredi 13
<p>Betterave ciboulette </p> <p>Steak haché sauce marchand de vin </p> <p>Frites</p> <p>Saint Nectaire </p> <p>Pomme rouge</p>	<p>Salade verte, tome de chèvre et graine de tournesol </p> <p>Sauté de porc à l'ancienne </p> <p>Purée de pois cassés </p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Céleri rémoulade </p> <p>Mini tagliatelles </p> <p>Bolognaise de légumes avec lentilles vertes </p> <p>Tomme de vache </p> <p>Cocktail de fruits</p>	<p>Potage potimarron </p> <p>Lentilles corail au lait de coco</p> <p>Dos de cabillaud sauce citronné</p> <p>Gratin de brocolis </p> <p>Yaourt nature sucré </p> <p>Orange sanguine</p>
<p> Issu d'une d'une exploitation haute valeur environnementale</p> <p> Produit ayant la mention Appellation D'Origine (AO)</p>	<p> Produit issu D'une production 100% locale (L)</p> <p> Produit issu De l'agriculture biologique (bio)</p>	<p> Produit labellisé De qualité (LAB)</p> <p> Le Sel en Seudre</p>	<p> Bleu blanc cœur (BBC)</p> <p> Plat fait maison (FM)</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.





Menu Mangeons Mellois

Du 16 au 20 janvier

Lundi 16	Mardi 17	Jeudi 19	Vendredi 20
Salade de mache Maïs et graine de courge 	Chou-fleur vinaigrette 	Pâté de campagne - cornichon 	Salade verte, pamplemousse et avocat
Omelette à la pommes de terre et oignons 	Bœuf bourguignon 	Poisson frais sauce hollandaise 	Pintade rôti
Fromage blanc au coulis de fruits rouge 	Céréales gourmandes 	Riz pilaf 	Carottes Vichy
	Chèvre long 	Entremet vanille 	Emmental
	Ananas frais / Chantilly 	Mandarine	Donuts
 Issu d'une d'une exploitation haute valeur environnementale Produit ayant la mention Appellation D'Origine (AO)	 Produit issu D'une production 100% locale (L) Produit issu De l'agriculture biologique (bio)	 Produit labellisé De qualité (LAB) Le Sel en Seudre	 Bleu blanc cœur (BBC) Plat fait maison (FM)

- 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.





Menu Mangeons Mellois

Du 23 au 27 janvier

Lundi 23	Mardi 24	Jeudi 26	Vendredi 27
Beurre de sardines 	Carottes râpées 	Chou rouge à la vinaigrette de framboise 	Potage de potiron
Rôti de bœuf sauce poivre vert 	Paupiette de veau au jus	Saucisse de lapin 	Couscous de légumes
Salsifis / champignons	Haricots blancs 	Petits pois / carottes	Semoule
Yaourt aromatisé 	Morbier 	Petit suisse	Comté
Kiwi	Pomme cuite au miel et caramel 	Tourteau fromager 	Banane
 Issu d'une d'une exploitation haute valeur environnementale	 Produit issu D'une production 100% locale (L)	 Produit labellisé De qualité (LAB)	 Bleu blanc cœur (BBC)
 Produit ayant la mention Appellation D'Origine (AO)	 Produit issu De l'agriculture biologique (bio)	 Le Sel en Seudre	 Plat fait maison (FM)

- 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.

