



# Menu Mangeons Mellois

## Du 30 janvier au 03 février

Lundi 30/01	Mardi 30/01	Jeudi 02/02	Vendredi 03/02
Salade de pommes de terre et mimolette à la vinaigrette 	Feuilleté au chèvre et miel 	Salade verte, œuf dur et croûtons 	Chou blanc à la vinaigrette 
Filet de merlu meunière 	Joue de porc sauce échalotes 	Lasagne de légumes 	Carbonade de bœuf 
Épinard béchamel 	Purée de butternut / panais au thym 	Crêpe sucré au chocolat	Pommes de terre vapeur persillées 
Clémentine	Pomme		Cantal 
 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.

