








































Menu Mangeons Mellois

Accueil de Loisirs et halte-garderie

Du 06 au 10 février

Lundi 06	Mardi 07	Mercredi 08	Jeudi 09	Vendredi 10
<p>Haricots verts mimosa </p> <p>Dos de cabillaud sauce hollandaise </p> <p>Céréales gourmandes </p> <p>Compotes de pommes </p>	<p>Salade de chou rouge au vinaigre de framboise </p> <p>Sauté de porc </p> <p>Aux lentilles et carottes </p> <p>Saint Albray </p> <p>Tourteau fromager </p>	<p>Salade verte, avocat et miettes de surimi </p> <p>Rôti de bœuf sauce au poivre vert </p> <p>Purée de pommes de terre </p> <p>Fromage blanc </p> <p>Au coulis de pêche</p>	<p>Mousson de canard-cornichon</p> <p>Escalope de dinde au jus </p> <p>Gratin de Chou-fleur </p> <p>Yaourt </p> <p>Poire</p>	<p>Velouté de butternut </p> <p>Mini tagliatelles à la bolognaise de légumes </p> <p>Salade verte</p> <p>Chaource </p> <p>Banane </p>
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER



Issu d'une d'une exploitation haute valeur environnementale



Plat fait maison (FM)



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)



Produit ayant
la mention Appellation
D'Origine (AO)



- 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.