



Menu Mangeons Mellois

Accueil de Loisirs et halte-garderie

Du 13 février au 17 février

Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17
<p>Toast de radis noir râpés et tartival </p> <p>Saucisses grillées </p> <p>Petits pois </p> <p>Pétatou </p>	<p>Salade verte au tome de vache et croûtons </p> <p>Oeufs sauce mornay </p> <p>Mafaldines </p> <p>Ananas frais chantilly </p>	<p>Cornet de macédoines de légumes </p> <p>Sauté de poulet aux épices du soleil </p> <p>Semoule </p> <p>Petit suisse </p> <p>Pomme</p>	<p>Salade coleslaw </p> <p>Fish and chips</p> <p>Épinard à la crème </p> <p>Le Fournois</p> <p>Cocktail de fruits</p>	<p>Quiche lorraine </p> <p>Émincé de bœuf à la moutarde </p> <p>Haricot beurre</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Kiwi</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.

