

















Menu Mangeons Mellois

Accueil de Loisirs

Février-Mars

Mercredi 22/02	Mercredi 01/03	Mercredi 08/03	Mercredi 15/03
Salade de pâtes au surimi 	Quiche au saumon fumé 	Velouté de butternut à la cannelle 	Salade d'endives, emmental et croûtons 
Bœuf à la normande 	Paupiette de veau au jus	Jambon grill	Aiguillettes de colin panées aux céréales et sa sauce tomate
Purée de potimaron 	Petit pois carottes	Mogettes 	Blé pilaf 
Entremet citron 	Petit suisse aromatisé 	Yaourt nature 	
Abricot sec	Pomme 	Kiwi 	Pétatou 


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.

