














Menu Mangeons Mellois


Accueil de Loisirs
Mars-Avril

Mercredi 22/03	Mercredi 29/03	Mercredi 05/04
Pamplemousse frais	Toast de radis noirs Et tartinal 	Beurre de sardine 
Sot l'y laisse de dinde aux champignons 	Rôti de porc orloff 	Tajine de poulet à l'ananas et lait de coco 
Flan de carottes 	Purée de pois cassés 	Boulgour
Yaourt 	Fromage blanc 	Pont d'évêque 
Cookies au chanvre 	Au coulis de mangue fraîche	Poire


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.

