


































Menu Mangeons Mellois

Du 06 mars au 10 mars

Lundi 06	Mardi 07	Jeudi 09	Vendredi 10
Rillettes de porc cornichon 	Chou-fleur vinaigrette 	Salade de betteraves et maïs  	Chou rouge à la vinaigrette de framboise et fromage 
Dos de merlu sauce beurre blanc 	Rôti de bœuf sauce marchand de vin  	Tortillas, pommes de terre et oignons  	Sauté de dinde sauce champignons  
Céréales gourmandes 	Tortis	Salade verte 	Carottes persillées 
Entremet caramel  	Chabichou 		
Pomme 	Ananas frais chantilly 	Fromage blanc à la vanille  	Brownies 
 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.





Menu Mangeons Mellois

Du 13 mars au 17 mars

Lundi 13	Mardi 14	Jeudi 16	Vendredi 17
Maquereau moutarde	Céleri rémoulade au curry et raisin sec 	Carottes râpées ciboulette 	Oeuf mimosa 
Blanquette de veau à la provençale 	Chipolatas 	Steak haché sauce échalotes 	Risotto de fenouil et carottes 
Salsifis	Purée de pommes de terre 	Petits pois	Mothais sur feuilles 
Yaourt aromatisés 	Camembert 	Petit suisse	Kiwi
Orange	Poire au coulis de chocolat et amandes grillées 	Tourteau fromager 	
 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.





Menu Mangeons Mellois

Du 20 mars au 24 mars
















Lundi 20	Mardi 21	Jeudi 23	Vendredi 24
Salade de perles composée 	Tartine Poitevine 	Radis/beurre	Salade verte, fromage et graine de tournesol
Dos de cabillaud sauce épicées du soleil 	Sauté de porc marengo 	Tajines de légumes 	Bœuf bourguignon
Duo de brocolis et chou fleur	Purée de potiron 	Semoule 	Mafaldines
Saint Paulin 	Ananas frais 	Tomme de vache 	Compote de pommes
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.




Menu Mangeons Mellois

Du 27 mars au 31 mars

Lundi 27	Mardi 28	Jeudi 30	Vendredi 31
Betterave, avocat et maïs 	Taboulé de chou-fleur 	Céleri et carotte à la vinaigrette balsamique 	Terrine de légumes sauce blanche 
Pizza aux légumes de saison 	Émincé de bœuf au paprika 	Hachis parmentier de poisson 	Rôti de dinde à la crème d'ail 
Salade mâche	Haricots beurre	Salade verte 	Flageolets 
	Entremet vanille 	Tome de brebis 	Morbier 
Pomme rouge	Broyé du Poitou 	Compote de pêche	Banane 


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.

