



































# Menu Mangeons Mellois

Du 03 avril au 07 avril

Lundi 03	Mardi 04	Jeudi 06	Vendredi 07
Macédoine de légumes vinaigrette	Taboulé 	Salade à la fêta et noix	Salade piémontaise 
Sauté de porc au caramel  	Œuf florentine   	Lasagnes de bœuf  	Filet de flétan sauce dugléré 
Riz aux trois saveurs			Carottes vichy   
Cantal 	Fromage blanc  	Panna cotta, spéculoos et pommes cuites   	Tome de chèvre  
Kiwi  	Oreillons d'abricot		Salade de fruits frais 
 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.

