



# Menu Mangeons Mellois

## Du 31 juillet au 04 août

Lundi 31/07	Mardi 01/08	Mercredi 02/08	Jeudi 03/08	Vendredi 04/08
Tomate ciboulette 	Haricots verts vinaigrette	Rillettes de porc cornichon 	Salade de riz niçoise 	Melon 
Tagliatelles à la sauce bolognaise et gruyère 	Poulet grillé aux herbes de Provinces 	Dos de cabillaud sauce beurre blanc 	Rôti de porc froid 	Croque fromage
Salade verte	Frites	Blé pilaf	Petits pois carotte	Poêlée de courgettes 
	Yaourt aromatisé 	Mi-chèvre 	Fromage blanc 	Comté 
Glace	Abricot	Compote de poire	Fraises 	Nectarine

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.




# Menu Mangeons Mellois Du 07 au 11 août

Lundi 07	Mardi 08	Mercredi 09	Jeudi 10	Vendredi 11
Betterave vinaigrette	Tartine poitevine  	Salade verte composée, tome de vache et graine de tournesol    	Pastèque	Courgettes râpées à la fête   
Sauté de porc aux pruneaux   	Blanc de poulet froid et sa sauce épicées du soleil  	Parmentier de poisson aux échalotes confites 	Chili corn carne végétarien 	Rôti de bœuf froid sauce chasseur  
Céréales gourmandes 	Haricots beurre		Salade verte  	Malfadines  
Banane 	Entremet citron  		Cantal 	
	Pomme  	Ile flottante au caramel	Compote de pommes biscuitée	Pêche

  
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.



# Menu Mangeons Mellois Du 14 au 18 août

Lundi 14	Mardi 15	Mercredi 16	Jeudi 17	Vendredi 18
Radis beurre	FERIE	Pâté de campagne cornichon 	Salade de pâtes Marco polo 	Melon, tomate cerise et mozzarella 
Filet de hoki meunière		Cuisse de pintade au Boursin 	Rôti de veau froid	Riz cantonnais végétarien 
Épinard à la crème 		Haricots blancs  	Poêlée de courgettes au curry  	Salade verte 
Brie 		Yaourt nature sucré 	Petit suisse	
Beignet au chocolat		Nectarine	Abricot	Tourteau fromager 



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.




# Menu Mangeons Mellois Du 21 au 25 août

Lundi 21	Mardi 22	Mercredi 23	Jeudi 24	Vendredi 25
Tomate ciboulette 	Salade verte et mimolette 	Salade piémontaise 	Taboulé 	Concombre à la crème  
Paupiette de veau sauce champignons 	Œuf massala  	Rôti de dinde froide  	Poisson frais sauce crustacé 	Steak haché au jus  
Boulgour	Tortis	Carottes vichy  	Flan de brocolis 	Frites
Chaurce 	Panna cotta 	Emmental	Fromage blanc  	
Compote de pêche	Au coulis de framboise	Prune	Fraise 	Glace

  
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.






# Menu Mangeons Mellois

## Du 28 août au 1<sup>er</sup> septembre

Lundi 28/08	Mardi 29/08	Mercredi 30/08	Jeudi 31/08	Vendredi 1 <sup>er</sup> /09
Macédoine de légumes	Duo de melon et pastèque	Betterave au bleu 	Quiche au saumon 	Carottes râpées au citron 
Dal de lentilles corail 	Rôti de porc froid 	Filet de flétan à la provençale 	Rôti de bœuf froid  	Poulet rôti aux herbes de Provinces  
Riz basmati	Petits pois	Pommes de terre nouvelles persillées  	Haricots verts	Ratatouille  
Mi-chèvre  	Yaourt aromatisé 	Entremet caramel  	Petit suisse aromatisé	Tome de vache  
Banane 	Abricot sec	Poire	Pomme	Donut chocolat

  
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.

