



# Menu Mangeons Mellois

## Du 06 au 10 novembre

Lundi 06	Mardi 07	Jeudi 09	Vendredi 10
<p>Betterave rouge vinaigrette</p> <p>Tortillas Pommes de terre, oignons et persils</p> <p>Salade verte</p> <p>Yaourt</p> <p>Raisin</p>	<p>Cèleri rémoulade/mimolette</p> <p>Bœuf bourguignon</p> <p>Carottes Vichy</p> <p>Gâteau basque</p>	<p>Butternut râpé</p> <p>Poisson frais sauce homardine</p> <p>Riz pilaf</p> <p>Comté</p> <p>Cocktail de fruits</p>	<p>Potage tomate vermicelles</p> <p>Rôti de porc au jus</p> <p>Lentilles</p> <p>Chabichou</p> <p>Pomme</p>

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 13 au 17 novembre

Lundi 13	Mardi 14	Jeudi 16	Vendredi 17
<p>Carottes râpées/emmental </p> <p>Boulette de bœuf au coulis de tomate</p> <p>Macaronis  </p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Macédoine de légumes</p> <p>Poulet sauce moutarde  </p> <p>Gratin Dauphinois  </p> <p>Camembert</p> <p>Poire  </p>	<p>Salade de mâche, emmental et croûtons </p> <p>Quiche aux poireaux/lentilles corail   </p> <p>Compote de pommes </p>	<p>Velouté de potimarron   </p> <p>Filet de colin meunière citronné</p> <p>Poêlée de brocolis</p> <p>Petit suisse aromatisé </p> <p>Raisin</p>
<p> Issu d'une d'une exploitation haute valeur environnementale</p> <p> Produit ayant la mention Appellation D'Origine (AO)</p>	<p> Produit issu D'une production 100% locale (L)</p> <p> Produit issu De l'agriculture biologique (bio)</p>	<p> Produit labellisé De qualité (LAB)</p> <p> Le Sel en Seudre</p>	<p> Bleu blanc cœur (BBC)</p> <p> Plat fait maison (FM)</p>

- 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 au 24 novembre

Lundi 20	Mardi 21	Jeudi 23	Vendredi 24
Betterave rouge à l'orange 	Saucisson sec/beurre	Carotte/céleri sauce blanche 	Chou-fleur mimosa 
Riz cantonais végétarien 	Brandade de poisson 	Sauté de porc à l'indienne 	Bœuf à la normande 
Salade verte	Salade verte	Poêlée de navet et butternut 	Purée de patates douces 
Yaourt aromatisé 	Fromage blanc	Fourme d'Ambert	Brie 
	Pomme 	Flan pâtissier	Banane 

Issu 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 27 novembre au 1er décembre

Lundi 27/11	Mardi 28/11	Jeudi 30/11	Vendredi 01/12
Salade verte composée/emmental	Feuilleté au chèvre	Salade Coleslaw	Potage de légumes
Chipolatas	Boeuf braisé	Paupiette de veau sauce échalotes	Oeufs dur
Haricots blancs	Poêlée de panais et champignons	Haricots verts persillés	A la Florentines
Oreillons d'abricots au sirop	Petit suisse	Entremet caramel	Coulommiers
	Raisin noir	Broyé du Poitou	Kiwi
 Issu 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.

