




























# Menu Mangeons Mellois

## Du 04 au 08 décembre

Lundi 04	Mardi 05	Jeudi 07	Vendredi 08
<p>Potage vermicelle </p> <p>Dos de colin au citron</p> <p>Gratin de poireaux / riz  </p> <p>Tartival </p> <p>Clémentine</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Escalope de dinde au jus </p> <p>Petit pois</p> <p>Poire </p>	<p>Salade de mâche/graine de tournesol</p> <p>Tartiflette végétarienne   </p> <p>Pommes de terre, courges, oignons et tomme de vache</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p>Chou-rouge aux noix </p> <p>Blanquette de veau marengo   </p> <p>Céréales gourmandes </p> <p>Mothais sur feuille  </p> <p>Compote de pommes </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 11 au 15 décembre

Lundi 11	Mardi 12	Jeudi 14	Vendredi 15
Salade verte	Carottes râpées au citron/féta 	Radis noirs râpés/mimolette 	Velouté de légumes 
Gnocchetti 	Joue de bœuf au vin blanc 	Dos de cabillaud sauce paprika	Sauté de dinde à l'estragon 
A la carbonara de légumes de saison	Poêlée de légumes	Purée de pommes de terre 	Blé
Yaourt nature 	Semoule au lait à la vanille 	Poire au sirop et sa sauce chocolat 	Mothais sur feuilles 
Orange			Ananas frais/chantilly
 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 18 au 22 décembre

Lundi 18	Mardi 19	Jeudi 21	Vendredi 22
<p>Cèleri rémoulade </p> <p>Lasagne bolognaise  </p> <p>Salade verte</p> <p>Cocktail de fruits</p>	<p>Haricots verts vinaigrette </p> <p>Rôti de porc au jus</p> <p>Lentilles noires  </p> <p>Samos</p> <p>Kiwi  </p>	<p><b>Menu de Noël</b></p>	<p>Potage vermicelle </p> <p>Œuf sauce curry </p> <p>Carottes persillées </p> <p>Fromage</p> <p>Clémentine</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.

