



Menu Mangeons Mellois

Accueil de Loisirs et halte-garderie

Du 23 au 27 octobre

Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27
Rillettes de porc-cornichon 	Betterave ciboulette 	Salade de chou blanc 	Velouté de carottes 	Feuilleté au chèvre et miel
Filet de limande sauce beurre blanc 	Rôti de porc sauce chasseur 	Omelette aux pommes de terre et oignons 	Sauté de dinde au curry et lait de coco 	Paupiette de veau au jus
Riz pilaf 	Haricots verts persillés	Salade verte 	Gnocchetti 	Petit pois à l'ancienne
Montcadi	Entremet caramel 	Fromage blanc au coulis de mangue et spéculos 	Mothais sur feuilles 	
Banane 	Broyé du Poitou 		Raisin	Poire
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER



Issu d'une d'une exploitation haute valeur environnementale



Plat fait maison (FM)



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)



Produit ayant
la mention Appellation
D'Origine (AO)



- 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.