

























# Menu Mangeons Mellois

## Accueil de Loisirs

### Novembre - Décembre

Mercredi 08/11	Mercredi 15/11	Mercredi 22/11	Mercredi 29/11
Mousse de canard cornichon 	Radis noir/tartival   	Quiche lorraine 	Salade d'avocat mimosa 
Rôti de dinde sauce champignons  	Araignée de porc à la crème d'ail 	Escalope de dinde au jus 	Filet de colin meunière citronné
Semoule 	Haricots beurre	Petit pois 	Riz basmati et son coulis de tomate 
Entremet citron  	Tarte Bourdaloue 	Yaourt  	Saint Paulin 
Banane 		Ananas frais	Pomme  

  
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.





# Menu Mangeons Mellois

## Accueil de Loisirs

### Novembre - Décembre

Mercredi 06/12	Mercredi 13/12	Mercredi 20/12	
Macédoine de légumes	Betterave vinaigrette	<p><u>Menu de</u></p> <p><u>Noël</u></p> 	
Spaghettis bolognaise	Sauté de porc au cidre		
Salade verte	Flageolet		
Panna cotta au coulis de mangue	Fromage blanc		
Et spéculoos	Kiwi		



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.