



Menu Mangeons Mellois

Accueil de Loisirs

Février

Mercredi 25

Velouté de carottes au
lait de coco



Sauté de dinde à
l'indienne



Céréales gourmandes



Entremets vanille

Pomme



Issu d'une d'une exploitation haute valeur
environnementale



Produit ayant
la mention Appellation
D'Origine (AO)



Bleu blanc cœur (BBC)



Produit issu
D'une production
100% locale (L)



Produit issu
De l'agriculture biologique (bio)



Plat fait maison (FM)



Produit labellisé
De qualité (LAB)



Le Sel en Seudre



Pêche durable



Fruits et
légumes
à l'école

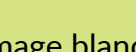


Lait et produits laitiers à l'école

- 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.





Mercredi 04	Mercredi 11	Mercredi 18	Mercredi 25
Friand à l'emmental 	Salade de pommes de terre et radis rose 	Cornet de macédoine de légumes 	Chou-fleur sauce blanche 
Joue de porc au cidre 	Poulet rôti aux herbes de Provence 	Brandade de poisson aux échalotes confites 	Steak haché sauce bordelaise 
Choux de Bruxelles et pomme cuite 	Poêlée de panais et champignons 	Salade verte	Gratin dauphinois 
Ananas frais	Fromage blanc à la vanille 	Pont-l'Evêque 	Cantal 
	Orange 	Oreillons de pêche et amandes grillées	
 Issu d'une d'une exploitation haute valeur environnementale  Produit ayant la mention Appellation D'Origine (AO)  Bleu blanc cœur (BBC)	 Produit issu D'une production 100% locale (L)  Produit issu De l'agriculture biologique (bio)  Plat fait maison (FM)	 Produit labellisé De qualité (LAB)  Le Sel en Seudre  Pêche durable	



Fruits et légumes à l'école



Lait et produits laitiers à l'école

- 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.



Mercredi 01			
Champignons vinaigrette  Escalopes de dinde sauce moutarde à l'ancienne  Purée de pommes de terre  Yaourt aromatisé  Kiwi 			
 Issu d'une d'une exploitation haute valeur environnementale  Produit ayant la mention Appellation D'Origine (AO)  Bleu blanc cœur (BBC)	 Produit issu D'une production 100% locale (L)  Produit issu De l'agriculture biologique (bio)  Plat fait maison (FM)		 Produit labellisé De qualité (LAB)  Le Sel en Seudre  Pêche durable



Fruits et légumes à l'école



Lait et produits laitiers à l'école

- 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.