














Menu Mangeons Mellois

Du 20 avril au 24 avril

Lundi 20	Mardi 21	Jeudi 23	Vendredi 24
<p>Haricots verts vinaigrette </p> <p>Gratin de légumes à la béchamel </p> <p>Petit-suisse nature</p> <p>Banane </p>	<p>Salade verte/ emmental/croûtons </p> <p>Rôti de bœuf au jus</p> <p>Petits pois aux oignons confits </p> <p>Beignet au chocolat</p>	<p>Carottes râpées sauce orange </p> <p>Poisson frais sauce citron </p> <p>Tagliatelles </p> <p>Comté </p> <p>Cocktail de fruits</p>	<p>Asperges vinaigrette</p> <p>Sauté de porc Marengo </p> <p>Riz pilaf </p> <p>Pont-l'Evêque</p> <p>Ananas frais</p>


Issu d'une d'une exploitation haute valeur
environnementale


Produit ayant
la mention Appellation
D'Origine (AO)


Fruits et légumes
à l'école


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


Produit issu
De l'agriculture biologique (bio)


Lait et produits
laitiers à l'école


Produit labellisé
De qualité (LAB)


Le Sel en Seudre


Pêche durable


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 avril au 1^{er} mai

Lundi 27	Mardi 28	Jeudi 30	Vendredi 1 ^{er}
Macédoine de légumes	Salade verte/ tome de vache / graines de chanvre et vinaigrette au chanvre	Radis au beurre de Pamplie	FERIE
Rôti de dinde sauce kebab	Lasagnes de légumes au chanvre	Œufs sauce curry	
Pommes de terre rôties	Yaourt nature	Purée de carottes	
Camembert	Cookies au chanvre	Livarot	
Salade de fruits frais		Abricots au sirop	

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)



Fruits et légumes à l'école



Lait et produits laitiers à l'école



Pêche durable



- 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



Menu Mangeons Mellois

Du 4 mai au 8 mai

Lundi 04	Mardi 05	Jeudi 07	Vendredi 08
Salade verte/graines de tournesol 	Pâté de campagne/cornichons 	Salade verte/cœur d'artichaut 	FERIE
Gnocchi au pesto 	Dos de merlu sauce hollandaise 	Rôti de veau au jus	
Mirepoix de courgettes 	Pilaf de boulgour au fenouil 	Lentilles noires 	
Yaourt nature 	Fromage blanc 	Chabichou 	
	Fraises	Pomme 	

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)

Fruits et légumes à l'école

Lait et produits laitiers à l'école

Pêche durable

- 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 mai au 15 mai

Lundi 11	Mardi 12	Jeudi 14	Vendredi 15
Beurre de sardine 	Courgettes râpées à la feta	FERIE	FERIE
Langue de bœuf sauce cornichons 	Saucisse de Toulouse façon Rougail 		
Brocolis persillés 	Riz 		
Yaourt aromatisé 	Banane cuite sauce caramel 		

Issu d'une exploitation haute valeur environnementale



Produit ayant la mention Appellation D'Origine (AO)



Fruits et légumes à l'école

Produit issu D'une production 100% locale (L)
Produit issu De l'agriculture biologique (bio)



Lait et produits laitiers à l'école

Produit labellisé De qualité (LAB)



Le Sel en Seudre



Pêche durable

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 18 mai au 22 mai

Lundi 18	Mardi 19	Jeudi 21	Vendredi 22
Salade de pâtes/emmental 	Quiche lorraine 	Concombre sauce blanche 	Pamplemousse
Poisson meunière	Pilon de poulet texane 	Dahl de lentilles roses 	Emincé de bœuf aux épices
Epinards béchamel 	Petits pois 	Riz Basmati/carottes/courgettes/coco 	Semoule
Fruit de saison 	Fraises chantilly	Bûche de chèvre 	Comté
		Glace	Compote de pommes

Issu d'une d'une exploitation haute valeur
environnementale

Produit ayant
la mention Appellation
D'Origine (AO)

Fruits et légumes
à l'école

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

Produit issu
De l'agriculture biologique (bio)

Lait et produits
laitiers à l'école

Produit labellisé
De qualité (LAB)

Le Sel en Seudre

Pêche durable

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 25 mai au 29 mai

Lundi 25	Mardi 26	Jeudi 28	Vendredi 29
<p>FERIE</p>	<p>Pastèque</p>	<p>Tomates/feta</p>	<p>Terrine de légumes</p>
	<p>Dos de colin sauce homardine</p>  	<p>Axoa de veau</p> 	<p>Rôti de porc au cidre</p>   
	<p>Gratin de pâtes</p>   	<p>Piperade</p>  	<p>Purée de pois cassés</p>   
	<p>Samos</p>	<p>Quatre-quarts</p> 	<p>Camembert</p> 
	<p>Poire au sirop</p>		<p>Abricot</p>  



Issu d'une exploitation haute valeur environnementale



Produit ayant la mention Appellation D'Origine (AO)



Fruits et légumes à l'école



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



Produit issu De l'agriculture biologique (bio)



Lait et produits laitiers à l'école



Produit labellisé De qualité (LAB)



Le Sel en Seudre



Pêche durable



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 1^{er} juin au 5 juin

Lundi 01	Mardi 02	Jeudi 04	Vendredi 05
Melon/mozzarella 	Macédoine de légumes	Gaspacho 	Taboulé à la menthe 
Lasagnes à la bolognaise 	Poulet au citron 	Riz cantonnais 	Filet de truite sauce au beurre blanc 
Salade verte 	Tajine de pommes de terre 	Mothais sur feuille 	Ratatouille 
Crème Mont Blanc au chocolat	Cantal 	Mirabelles au sirop	Fromage blanc 
	Nectarine 		Fraises 


Issu d'une d'une exploitation haute valeur environnementale


Produit ayant la mention Appellation D'Origine (AO)


Fruits et légumes à l'école


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


Produit issu De l'agriculture biologique (bio)


Lait et produits laitiers à l'école


Produit labellisé De qualité (LAB)


Le Sel en Seudre


Pêche durable


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 8 juin au 12 juin

Lundi 08	Mardi 09	Jeudi 11	Vendredi 12
Radis beurre	Cervelas	Betterave ciboulette	Melon
Mini tagliatelles	Pavé de saumon sauce crémeuse	Emincé de bœuf sauce soja	Rôti de dinde à la crème d'ail
Carbonara de légumes	Purée de pommes de terre	Riz thaï	Wok de courgettes/ oignons/aubergines
Yaourt nature	Entremets citron	Morbier	Edam
	Abricot	Nectarine	Flan pâtissier

Issu d'une d'une exploitation haute valeur
environnementale

Produit ayant
la mention Appellation
D'Origine (AO)

Fruits et légumes
à l'école

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

Produit issu
De l'agriculture biologique (bio)

Lait et produits
laitiers à l'école

Produit labellisé
De qualité (LAB)

Le Sel en Seudre

Pêche durable

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 15 juin au 19 juin

Lundi 15	Mardi 16	Jeudi 18	Vendredi 19
Salade verte/haricots rouges/maïs 	Coleslaw de courgettes/carottes 	Salade verte composée	Wrap de légumes de saison
Sauté de bœuf sauce chimichurri 	Burger avec cheddar	Pâté chinois 	Chile sin carne
Poivrons/tomates/aubergines rôtis 	Potatoes 	Fromage blanc au coulis de caramel 	Riz aux trois saveurs
Leche	Compote de pommes/ cannelle		Salade de fruits
Pêche 			

Issu d'une d'une exploitation haute valeur environnementale

Produit ayant la mention Appellation D'Origine (AO)

Fruits et légumes à l'école

Produit issu D'une production 100% locale (L)
 Produit issu De l'agriculture biologique (bio)

Lait et produits laitiers à l'école

Produit labellisé De qualité (LAB)
 Le Sel en Seudre

Pêche durable

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 22 juin au 26 juin

Lundi 22	Mardi 23	Jeudi 25	Vendredi 26
Salade piémontaise/emmental 	Croque-monsieur 	Tomates vinaigrette 	Duo melon/pastèque
Dos de merlu au beurre citronné 	Poulet tandoori 	Moussaka 	Rôti de bœuf sauce échalotes
Purée de courgettes 	Tomate provençale 	Camembert mi-chèvre 	Fusilli
Pastèque 	Fraises à la menthe	Glace	Comté
			Abricot au sirop/amandes grillées

Issu d'une d'une exploitation haute valeur environnementale



Produit ayant la mention Appellation D'Origine (AO)



Fruits et légumes à l'école



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



Produit issu De l'agriculture biologique (bio)



Lait et produits laitiers à l'école



Produit labellisé De qualité (LAB)



Le Sel en Seudre



Pêche durable



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.