



Menu Mangeons Mellois

Du 23 février au 27 février

Lundi 23	Mardi 24	Jeudi 26	Vendredi 27
Macédoine de légumes	Salade verte, Gouda et croûtons	Carottes râpées	Betteraves
Omelette, pommes de terre et oignons	Daube de bœuf	Poisson frais sauce aurore	Emincé de porc aux épices
Salade feuille de chêne	Poêlée de panais et champignons	Minis tagliatelles	Purée de pois cassés
Yaourt aromatisé		Cantal	Saint-Nectaire
Mandarine	Eclair au chocolat	Compote de pommes	Poire

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 3 mars au 6 mars

Lundi 02	Mardi 03	Jeudi 05	Vendredi 06
Salade d'endives et mimolette Parmentier de bœuf aux oignons confits Panna cotta au coulis de mangue	Chou-fleur mimosa Rôti de dinde à la crème d'ail Flageolet Brie Kiwi	Céleri et butternut en rémoulade Risotto aux légumes de saison Camembert Banane	Potage tomate vermicelles Poisson meunière citronné Flan de julienne de légumes Petit-suisse Pomme
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 9 mars au 13 mars

Lundi 09	Mardi 10	Jeudi 12	Vendredi 13
Salade verte, maïs et graines de courge 	Pâté de campagne/cornichons 	Velouté de poireaux 	Duo de radis noir et carottes râpées 
Chili sin carne 	Colombo de poissons 	Sauté de veau Marengo 	Rôti de porc au jus 
Riz pilaf 	Pommes de terre vapeur persillées 	Semoule 	Petits pois 
Yaourt nature 	Entremets caramel 	Chabichou 	Flan pâtissier 
	Poire 	Orange 	


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 16 mars au 20 mars

Lundi 16	Mardi 17	Jeudi 19	Vendredi 20
Salade verte et tome de vache  	Oeuf mimosa  	Salade mesclun (laitue, endives, carottes) et dés d'emmental	Poireaux mimosa  
Cassoulet toulousain  	Carbonade flamande  	Boulette de bœuf sauce chasseur  	Parmentier provençal aux lentilles corail  
	Carottes vapeur  	Poêlée de haricots beurre	Salade verte  
	Petit-suisse		
Cocktail de fruits	Kiwi  	Semoule au lait et son coulis de caramel 	Brie 


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 23 mars au 27 mars

Lundi 23	Mardi 24	Jeudi 26	Vendredi 27
Salade de lentilles et feta 	Feuilleté au chèvre 	Pamplemousse	Carottes râpées
Dos de colin sauce normande 	Pintade rôtie 	Oeuf dur sauce aurore 	Rôti de veau sauce échalotes
Chou-fleur rôti au paprika 	Purée crémeuse de céleri 	Coquillettes 	Boulgour
Pomme 	Orange 	Camembert	Chaurice
		Chocolat liégeois	Ananas

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.



Menu Mangeons Mellois

Du 30 mars au 03 avril

Lundi 30	Mardi 31	Jeudi 02	Vendredi 03
Salade de mâche	Concombre à la grecque	Mousse de radis rose	Haricots verts mimosa
Lasagnes aux légumes d'hiver et ricotta	Rôti de bœuf	Pavé de truite et fondue de poireaux	Sauté de porc au caramel
Fromage blanc	Salsifis à la tomate	Fusilli	Riz cantonnais
Mangue	Cookie au chanvre	Mi-chèvre	Vache qui rit
		Compote de pommes	Fruit de saison

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.