

Menu Mangeons Mellois

Accueil de Loisirs et halte-garderie

Du 6 avril au 10 avril 2026

Lundi 06 avril	Mardi 7 avril	Mercredi 8 avril	Jeudi 9 avril	Vendredi 10 avril
FERIE	Salade verte  /tomme de vache  /croûtons Tagliatelles à la bolognaise de bœuf 	Mousse de betterave/fromage frais/tuile d'emmental  Rôti de porc aux pruneaux  Purée de pommes de terre  Kiwi 	Concombre Ciboulette  Chili végétarien  Riz basmati Saint-nectaire  Poire au coulis de chocolat 	Taboulé  Filet de poisson meunière citronné Epinards béchamel  Entremets caramel  Pomme 
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER


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

- 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.