

Menu Mangeons Mellois

Accueil de Loisirs et halte-garderie
Du 13 février au 17 février 2026

Lundi 13 avril	Mardi 14 avril	Mercredi 15 avril	Jeudi 16 avril	Vendredi 17 avril
Céleri rémoulade  Penne à l'arrabiata/ courgettes/ champignons    Salade verte  Yaourt aromatisé  	Rillettes    Dos de colin sauce indienne   Boulgour Petit-suisse Poire 	Salade camarguaise   Escalope de dinde à la crème d'ail   Petit pois  Fromage blanc à la vanille  	Haricots verts vinaigrette  Rôti de veau au jus Lentilles noires    Chabichou   Et son pain aux noix Ananas frais 	Radis beurre  Araignée de porc à la moutarde  Chou-fleur rôti au paprika    Brie Flan pâtissier 
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.