



Menu Mangeons Mellois

Accueil de Loisirs

Janvier

Mercredi 05	Mercredi 12	Mercredi 19	Mercredi 26
Macédoine de légume aux miettes de surimi	Mousse de canard cornichon	Carottes râpées au jus de citron	Feuilleté au chèvre
Sauté de porc à l'indienne	Bœuf à la normande	Pavé de saumon sauce crustacés	Émincé de dinde à la crème d'ail
Pommes de terre vapeur persillés	Pomme cuite et poêlée de champignons	Riz pilaf	Carottes vapeur
Pana cotta à la mangue fraîche	Chèvre	Saint Nectaire	Kiwi
Et spéculoos	Banane	Poire cuite au coulis de caramel beurre salé	


Produit labellisé de qualité (lab)


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


Produit issu de l'agriculture biologique (bio)


Bleu blanc cœur (BBC)


Produit ayant la mention Appellation d'Origine (AO)


Plat fait maison (FM)


Le Sel en Seudre

- 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.




















MEILLEUR DANS L'ASSIETTE
MEILLEUR POUR LA PLANÈTE

Menu Mangeons Mellois

Accueil de Loisirs

Février

Mercredi 02	Mercredi 09		
<p>Velouté de potimarron</p> 	<p>Salade coleslaw</p> 		
<p>Paupiette de veau sauce champignons</p> 	<p>Jambon grill</p>		
<p>Malfadines</p> 	<p>Flageolets</p> 		
<p>Saint Albray</p> 	<p>Pot de crème à la vanille et oreillon de pêche</p> 		
<p>Pomme</p>	<p>Broyé du Poitou</p> 		
 <p>Produit labellisé de qualité (lab)</p>	 <p>Produit issu d'une production 100% locale (L)</p>	 <p>Produit issu de l'agriculture biologique (bio)</p>	 <p>Bleu blanc cœur (BBC)</p>
		 <p>Produit ayant la mention Appellation d'Origine (AO)</p>	 <p>Plat fait maison (FM)</p>
			 <p>Le Sel en Seudre</p>

- 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.

