



MEILLEUR DANS L'ASSIETTE,
MEILLEUR POUR LA PLANÈTE



Menu Mangeons Mellois

Du 3 au 7 janvier

| Lundi 03 | Mardi 04 | Jeudi 06 | Vendredi 07 |
|---|--|--|---|
| Betterave ciboulette Tagliatelles à la bolognaise Mache Yaourt aromatisé | Carottes râpées vinaigrette Lentilles et riz aux oignons caramélisés Comté Compote de pomme | Salade verte composé à la tome de vache Escalope de dinde au jus Haricots verts Mousse au chocolat Galette des rois | Velouté de légumes Truite sauce hollandaise Blé Chabichou Clémentine |
| 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

Du 10 au 14 janvier

| Lundi 10 | Mardi 11 | Jeudi 13 | Vendredi 14 |
|--|---|---|---|
| <p>Potage dubarry au tartival </p> <p>Saucisse de veau </p> <p>Campanelles </p> <p>Pomme</p> | <p>Tartine aux fromages </p> <p>Rôti de porc </p> <p>Petit pois/carottes</p> <p>Kiwi </p> | <p>Céleri rémoulade </p> <p>Poisson frais à la fondue de poireaux </p> <p>Mélange de céréales </p> <p>Entremet </p> | <p>Chou rouge et emmental au vinaigre de framboise </p> <p>Tortillas </p> <p>Salade verte</p> <p>Cocktail de fruits</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.





Menu Mangeons Mellois

Du 17 au 21 janvier

| Lundi 17 | Mardi 18 | Jeudi 20 | Vendredi 21 |
|--|--|--|---|
| <p>Salade d'endives, pomme et noix </p> <p>Poulet rôti </p> <p>Haricot beurre persillés</p> <p>Brownies et sa crème anglaise</p> | <p>Radis noir râpés sur pain aux céréales </p> <p>Chili con carne</p> <p>A l'émincé de bœuf </p> <p>Fromage blanc </p> | <p>Salade verte </p> <p>Lasagne aux légumes (épinard) </p> <p>Petit suisse nature sucré</p> <p>Abricots secs</p> | <p>Velouté de buternut au lait de coco </p> <p>Cassoulet </p> <p>Camembert </p> <p>Clémentine</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.





Menu Mangeons Mellois

Du 24 janvier au 28 janvier

| Lundi 24 | Mardi 25 | Jeudi 27 | Vendredi 28 |
|--------------------------------------|---|---|------------------------|
| Beurre de sardine | Chou fleur vinaigrette | Salade coleslaw | Velouté de légumes |
| Sauté de porc à l'ancienne | Tajine de légumes | Poisson meunière | Pintade au Boursin |
| Pomme de terre vapeur persillées | Semoule | Purée de panais | Salsifis |
| Compote de pomme | Mimolette | Tourteau fromager | Banane |
| 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.





Menu Mangeons Mellois

Du 31 janvier au 04 février

| Lundi 31/01 | Mardi 01/02 | Jeudi 03/02 | Vendredi 04/02 |
|--|--|---|--|
| <p>Pâté de campagne/cornichon </p> <p>Parmentier de poisson </p> <p>Salade verte</p> <p>Yaourts aromatisés </p> | <p>Carottes râpées à l'orange</p> <p>Chipolatas </p> <p>Lentilles </p> <p>Tome de vache à la criste marine </p> <p>Pêche au sirop</p> | <p>Salade verte </p> <p>Omelette à l'oseille et pomme de terre </p> <p>Petit suisse aromatisé</p> <p>Crêpes</p> | <p>Quiche lorraine </p> <p>Goulasch de bœuf </p> <p>Carottes vichy </p> <p>Poire conférence</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.





Menu Mangeons Mellois

Du 07 au 11 février

| Lundi 07 | Mardi 08 | Jeudi 10 | Vendredi 11 |
|---|---|--|--|
| <p>Mousse de betteraves au tartival</p> <p>  </p> <p>Steak haché sauce échalotes</p> <p></p> <p>Frites</p> <p>Clémentine</p> | <p>Salade de radis noir râpés, maïs et mimolette</p> <p>  </p> <p>Rôti de dinde sauce épices du soleil</p> <p>  </p> <p>Duo de haricots</p> <p>Chou à la crème</p> | <p>Salade de mâche à l'avocat</p> <p></p> <p>Gnochetti à la bolognaise de légumes</p> <p> </p> <p>Mothais sur feuilles</p> <p></p> <p>Pomme cuite au miel</p> <p>  </p> | <p>Potage de légumes</p> <p>  </p> <p>Dos de colin sauce homardine</p> <p></p> <p>Riz basmati</p> <p></p> <p>Camembert</p> <p> </p> <p>Fruit de saison</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 Saoude</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.

