



Menu Mangeons Mellois

Accueil de Loisirs

Novembre - Décembre

Mercredi 10/11	Mercredi 17/11	Mercredi 24/11	Mercredi 01/12
<p>Quiche au saumon et poireau </p> <p>Sauté de dinde à l'indienne </p> <p>Carotte vichy </p> <p>Entremet Vanille </p> <p>Pomme </p>	<p>Salade verte composé </p> <p>Lasagnes à la bolognaise </p> <p>Yaourt </p>	<p>Vilette de porc cornichons </p> <p>Dos de cabillaud sauce homardine </p> <p>Riz pilaf </p> <p>Mousse de chocolat </p> <p>Raisin</p>	<p>Betteraves ciboulette </p> <p>Paupiette de veau au jus</p> <p>Purée de pomme de terre </p> <p>Camembert </p> <p>Poire</p>

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

Accueil de Loisirs

Décembre

Mercredi 08/12	Mercredi 15/12		
<p>Salade verte à l'avocat, raisins et maïs</p> <p>Oeuf sauce tomate</p> <p>Riz basmati aux champignons</p> <p>Fromage blanc à la vanille</p> <p>Sablé</p>	<p>Mousse de canard sur pain d'épice et confiture</p> <p>Parmentier de pommes de terre et betteraves à la joue de bœuf et oignons confits</p> <p>Salade verte</p> <p>Sapin aux deux chocolats et sa crème anglaise</p>		

Label Rouge
Produit labellisé de qualité (lab)

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

AB
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.