



MEILLEUR DANS L'ASSIETTE,  
MEILLEUR POUR LA PLANÈTE



# Menu Mangeons Mellois

## Du 8 au 12 novembre

Lundi 08	Mardi 09	Jeudi 11	Vendredi 12
<p><b>Betterave aux noix</b></p> <p><b>Tagliatelles aux champignons et échalotes</b></p> <p><b>Salade de mache</b></p> <p><b>Yaourt nature sucré</b></p> <p><b>Poire</b></p>	<p><b>Carottes râpées au comté</b></p> <p><b>Rôti de bœuf sauce chasseur</b></p> <p><b>Purée de pommes de terre et panais</b></p> <p><b>Pomme cuite</b></p> <p><b>Et son coulis de fruits rouges</b></p>	<p><b>FÉRIÉ</b></p>	<p><b>Velouté de potimarron / lentilles corail / lait de coco</b></p> <p><b>Dos de colin au beurre blanc</b></p> <p><b>Riz aux petits légumes</b></p> <p><b>Chabichou</b></p> <p><b>Raisins</b></p>

**Label Rouge**  
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 15 au 19 novembre

Lundi 15	Mardi 16	Jeudi 18	Vendredi 19			
<b>Céleri rémoulade</b> 	<b>Macédoine de légumes</b>	<b>Salade de chou rave et carottes</b> 	<b>Feuilleté de chèvre</b> 			
<b>Œuf sauce aurore</b> 	<b>Sauté de veau aux carottes et olives</b> 	<b>Poisson frais sauce épices du soleil</b> 	<b>Rôti de porc aux oignons confits</b> 			
<b>Pâtes Melloise mafaldines</b> 	<b>Semoule</b> 	<b>Gratin de millet aux poireaux</b> 	<b>Petit pois</b>			
<b>Fromage blanc</b> 	<b>Camembert</b> 	<b>Entremet caramel beurre salé</b> 	<b>Banane</b>			
 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 22 au 26 novembre

Lundi 22	Mardi 23	Jeudi 25	Vendredi 26
<p>Potage de légumes de saison</p> <p> </p> <p>Chipolatas</p> <p></p> <p>Lentilles</p> <p> </p> <p>Cantal</p> <p>Poire</p>	<p>Chou chinois à la pomme granny</p> <p> </p> <p>Poulet rôti</p> <p></p> <p>Haricots beurre persillés</p> <p>Flan pâtissier</p>	<p>Salade verte, pommes de terre et lardons</p> <p>Chili de légumes de saison</p> <p></p> <p>Faiselle</p> <p></p> <p>Et son coulis de mangue fraîche</p>	<p>Tartine de radis noir et tartival</p> <p> </p> <p>Bœuf à la bière melloise</p> <p> </p> <p>Carottes vichy</p> <p></p> <p>Yaourt vanille</p> <p> </p> <p>Pruneau</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 29 novembre au 03 décembre

Lundi 29/11	Mardi 30/11	Jeudi 02/12	Vendredi 03/12
<p>Taboulé de saison </p> <p>Filet de flétan sauce dugléré </p> <p>Brocolis</p> <p>Emmental</p> <p>Cocktail de fruits</p>	<p>Velouté de carottes au curry  </p> <p>Escalope de dinde sauce champignons  </p> <p>Pâtes Melloise campanelles  </p> <p>Saint Nectaire </p> <p>Clémentine</p>	<p>Salade de chou rouge au vinaigre de framboise  </p> <p>Tortillas  </p> <p>Salade verte  </p> <p>Tarte fromagère </p>	<p>Quiche lorraine </p> <p>Steak haché</p> <p>Duo de haricots</p> <p>Fromage blanc  </p> <p>Kiwi  </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 06 au 10 décembre

Lundi 06	Mardi 07	Jeudi 09	Vendredi 10
<p><b>Pâté de campagne-cornichon</b> </p> <p><b>Poisson meunière</b></p> <p><b>Épinard béchamel</b> </p> <p><b>Petit suisse</b></p> <p><b>Broyé du Poitou</b> </p>	<p><b>Haricots verts vinaigrette</b></p> <p><b>Lasagne aux légumes de saison</b> </p> <p><b>Tome de vache</b> </p> <p><b>Orange</b></p>	<p><b>Velouté de pois cassés</b> </p> <p><b>Pintade au Boursin</b> </p> <p><b>Poêlée de potimarron</b> </p> <p><b>Yaourt</b> </p> <p><b>Abricots secs</b></p>	<p><b>Salade de mâche au thon</b> </p> <p><b>Sauté de porc à la moutarde à l'ancienne</b> </p> <p><b>Boulgour (de sarrazin)</b></p> <p><b>Brie</b></p> <p><b>Compote de pommes</b> </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 13 au 17 décembre

Lundi 13	Mardi 14	Jeudi 15 🌲	Vendredi 17
<p>Potage de courge et curcuma</p> <p></p> <p>Paupiette de veau au jus</p> <p>Mogette</p> <p></p> <p>Petit suisse aromatisé</p> <p>Clémentine</p>	<p>Salade de carottes et radis noirs râpés</p> <p></p> <p>Tajine de légumes et amandes</p> <p></p> <p>Céréales gourmandes</p> <p>Mimolette</p> <p>Compote de poires</p>	<p>Tartine tartival crème fouettée, truite fumée et noisettes torrifiées</p> <p></p> <p>Sauté de canard sauce forestière</p> <p></p> <p>Pommes noisette</p> <p>Salade de mache</p> <p>Assortiment de pâtisserie</p> <p></p>	<p>Salade de betterave et lentilles</p> <p></p> <p>Saumon sauce crustacée</p> <p></p> <p>Riz aux trois saveurs</p> <p>Mothais sur feuille</p> <p></p> <p>Pomme</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.

