



Menu Mangeons Mellois du 14 au 18 janvier

Lundi 14	Mardi 15	Jeudi 17	Vendredi 18
macédoine de légumes	quiche au thon	salade d'endives, noix et lardons	potage vermicelle
rôti de porc aux épices tandoori	émincé de dinde sauce chasseur	matelote de poisson frais	pot au feu
lentilles	brocolis persillés	blé aux petits légumes	et ses légumes
fromage blanc	chabichou	comté	tome de vache
orange	cocktail de fruits	liégeois vanille	banane



Produit labellisé de qualité



Produit issu d'une production 100% locale



Produit issu de l'agriculture biologique



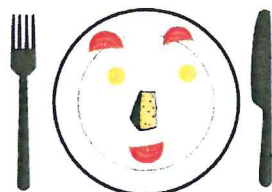
Bleu blanc cœur






Produit ayant la mention Appellation d'Origine



- Toutes nos viandes sont d'origine française sauf en cas de difficultés d'approvisionnement.
- 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 21 au 25 janvier

Lundi 21	Mardi 22	Jeudi 24	Vendredi 25
salade coleslaw 	crêpe au jambon emmental	betterave ciboulette	potage aux poireaux  
filet de poisson meunière	joue de bœuf à la normande	tortillas	poulet rôti 
épinard à la crème	carottes vapeurs  	salade verte  	purée de pois cassés  
saint-paulin	petit suisse	entremet citron	fourme d'ambert
frangipane 	clémentine	pomme  	poire



Produit labellisé
de qualité



Produit issu
d'une production
100% locale



Produit issu
de l'agriculture
biologique



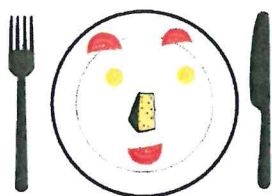
Bleu blanc cœur















Produit ayant
la mention Appellation
d'Origine



- Toutes nos viandes sont d'origine française sauf en cas de difficultés d'approvisionnement.
- 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 28 janvier au 1^{er} février

Lundi 28	Mardi 28	Jeudi 31	Vendredi 1 ^{er}
salade de pamplemousse	velouté de légumes  	salade de mâche au chèvre chaud 	haricots verts vinaigrette
campanelle à la bolognaise 	blanquette de veau à l'ancienne  	papillote de poisson frais	tartiflette à la tome de vache 
et son emmental râpé 	riz pilaf	jardinière de légumes	Salade verte  
crème dessert vanille	yaourt à la fraise	cake aux pommes et blé noir  	clémentine



Produit labellisé de qualité



Produit issu d'une production 100% locale



Produit issu de l'agriculture biologique



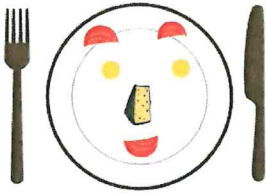
Bleu blanc cœur


















Produit ayant la mention Appellation d'Origine



- Toutes nos viandes sont d'origine française sauf en cas de difficultés d'approvisionnement.
- 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 4 au 8 février

Lundi 4	Mardi 5	Jeudi 7	Vendredi 8
salade camarguaise	avocat et carottes râpées citronnées  	velouté de butternut au curry  	rillette de porc, cornichons
œuf sauce aurore 	sauté de bœuf à l'indienne  	parmentier de canard	poisson meunière citronné
purée de courge  	céréales gourmandes	salade verte  	gratin de chou fleur  
fromage blanc 	petit suisse aromatisé	tome de chèvre 	
coulis de mangue	pomme cuite	ananas chantilly	crêpe au chocolat



Produit labellisé de qualité



Produit issu d'une production 100% locale



Produit issu de l'agriculture biologique



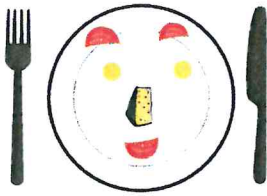
Bleu blanc cœur










Produit ayant la mention Appellation d'Origine



- Toutes nos viandes sont d'origine française sauf en cas de difficultés d'approvisionnement.
- 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 11 au 15 février

Lundi 11	Mardi 12	Jeudi 14	Vendredi 15
duo de chou blanc et rouge au vinaigre de framboise  	velouté de carottes au cumin	rillettes de sardine	salade périgourdine
steak haché sauce échalotes	cassoulet 	rôti de dindonneau aux oignons confits	filet de truite sauce nantua 
haricots plat		chou de Bruxelles	boullgour
Saint-nectaire	yaourt nature sucré 	chabichou 	entremet caramel
tourteau fromager 	poire	tarte bourdalou	compote de pomme biscuité



Produit labellisé de qualité



Produit issu d'une production 100% locale



Produit issu de l'agriculture biologique



Bleu blanc cœur



Produit ayant la mention Appellation d'Origine



- Toutes nos viandes sont d'origine française sauf en cas de difficultés d'approvisionnement.
- 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.