


















# Menu Mangeons Mellois du 29 avril au 3 mai

Lundi 29	Mardi 30	Jeudi 2	Vendredi 3
macédoine de légumes au thon	concombre ciboulette  	œuf mimosa	radis rose-beurre
saucisses grillées  	steak haché 	filet de poulet au jus 	filet de truites sauce beurre blanc 
lentilles  	poêlée haricots verts	petit pois aux lardons	pomme de terre vapeur
entremet caramel	camembert 	chabichou 	fromage blanc  
pomme  	crème pâtissière	gâteau au fromage blanc  	poire au sirop



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 6 au 10 mai

Lundi 6	Mardi 7	Jeudi 9	Vendredi 10
betterave mimosa	tartine poitevine 	salade verte composée 	taboulé
grillade de porc sauce charcutière	escalope de dinde à la crème d'ail 	filet de flétan sauce dugléré	bœuf bourguignon au vin blanc 
pâtes 	poêlée haricots beurre	riz pilaf	chou 
yaourt nature sucré 	dans l'entrée	tome de vache (entrée) 	tartival 
kiwi	compote de pommes 	crème dessert au chocolat	ananas chantilly



Produit labellisé de qualité



Produit issu d'une production 100% locale



Produit issu de l'agriculture biologique



Bleu blanc cœur

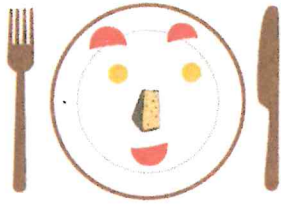










Produit ayant la mention Appellation d'Origine



- 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.





Lundi 13	Mardi 14	Jeudi 16	Vendredi 17
<p>concombre fête </p> <p>poisson meunière</p> <p>épinard à la crème</p> <p>dans l'entrée</p> <p>flan pâtissier </p>	<p>terrine de saumon fumé</p> <p>lasagne à la bolognaise </p> <p>salade verte</p> <p>entremet citron </p> <p>pomme</p>	<p>courgettes râpées </p> <p>jambon grill</p> <p>flageolets </p> <p>chèvre boîte </p> <p>cocktail de fruits</p>	 <p><b>MENU ROMAIN</b></p>



Produit labellisé de qualité



Produit issu d'une production 100% locale



Produit issu de l'agriculture biologique



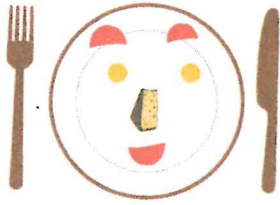
Bleu blanc cœur















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 fonction des disponibilités.



# Menu Mangeons Mellois du 20 au 24 mai

Lundi 20	Mardi 21	Jeudi 23	Vendredi 24
salade de pâtes	feuilleté au chèvre  	salade verte périgourdine  	haricots verts vinaigrette
oeuf dur	rôti de bœuf 	poisson frais	sauté de veau marengo  
gratin de brocolis	poêlée lyonnaise	poêlée de courgettes au curry  	céréales gourmandes
petit suisse	kiri	dans l'entrée	fromage blanc  
abricot	glace lactière 	tropézienne	fraises



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 27 au 31 mai

Lundi 27	Mardi 28	Jeudi	Vendredi
<p>pâté de campagne </p> <p>poisson meunière</p> <p>ratatouille </p> <p>mothais sur feuille </p> <p>tourteau fromager </p>	<p>salade de pâtes </p> <p>œuf dur</p> <p>gratin de brocolis</p> <p>petit suisse</p> <p>abricot</p>	<p>FERIE</p>	<p>PONT DE L'ASCENSION</p>



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 3 au 7 juin

Lundi 3	Mardi 4	Jeudi 6	Vendredi 7
haricots verts vinaigrette	melon	beurre de sardine	concombre à la grecque  
boudin blanc 	moussaka  	poulet rôti 	dos d'églefin sauce crevette
purée de pois cassés  	salade verte	champignons salsifis	mini tagliatelle 
entremet vanille 	Saint Paulin	mimolette	yaourt citron 
nectarine	far breton	éclair chocolat	fruits secs



Produit labellisé de qualité



Produit issu d'une production 100% locale



Produit issu de l'agriculture biologique



Bleu blanc cœur

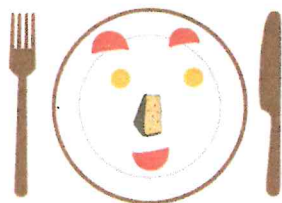


Produit ayant la mention Appellation d'Origine













- 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 10 au 14 juin

Lundi	Mardi 4	Jeudi 6	Vendredi 7
FERIE	quiche poitevine 	courgettes-carottes râpées au vinaigre balsamique  	macédoine mayonnaise
	rôti de dinde aux oignons confits 	poisson frais sauce hollandaise	sauté de canard sauce épices du soleil  
	petits pois	riz basmati	semoule 
	dans l'entrée 	dans l'entrée	faiselle à la vanille  
	compote de pommes biscuitée	verrine de panacotta, fruits rouges et spéculoos	abricot



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 17 au 21 juin

Lundi 17	Mardi 18	Jeudi 20	Vendredi 21
tomate mozzarella 	croque monsieur	betteraves ciboulette	melon au jambon de Vendée 
poisson meunière	boulette de bœuf 	œuf dur sauce aurore	sauté de porc à la bière Melloise 
poêlée de brocolis champignons 	ratatouille 	pâtes mafaldines 	blé aux petits légumes
dans l'entrée	petit suisse aromatisé	fromage blanc  	tome de chèvre 
gâteau basque	banane	fraises	cocktail de fruits



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 24 au 28 juin

Lundi 24	Mardi 25	Jeudi 27	Vendredi 28
<p>concombre </p> <p>boudin noir </p> <p>mogettes </p> <p>Chabichou </p> <p>compote de pommes fraises </p>	<p>lentilles à la truite fumée et vinaigre de framboise </p> <p>tajine poitevine </p> <p>et ses légumes</p> <p>yaourt aromatisé </p> <p>pêche</p>	<p>radis beurre </p> <p>dos de cabillaud sauce homardine</p> <p>flan de légumes</p> <p>emmental</p> <p>tarte à l'abricot</p>	<p>pastèque</p> <p>rôti de bœuf au jus </p> <p>frites</p> <p>brie</p> <p>glace poitevine </p>



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.