

MENUS DU 16 JANVIER AU 20 JANVIER 2023



DATE	MENU	DATE	MENU
LUNDI 16/01/23	SALADE (riz bio, thon) POULET ROTI HARICOTS VERTS PAVE 1/2 SEL PORTION POIRE CONFERENCE	MARDI 17/01/23	CELERI FRAIS REMOULADE BŒUF BOURGUIGNON CAROTTES VICHY CAMEMBERT A LA COUPE YAOURT VANILLE BIO

DATE	MENU	DATE	MENU
JEUDI 19/01/23	RILLETTES DE PORC-CORNICHONS THON SAUCE BASQUAISE PUREE DE POMMES DE TERRE TOMME BLANCHE A LA COUPE CLEMENTINES	VENDREDI 20/01/23 MENU VEGETARIEN	<i>VELOUTE DE COURGES</i> <i>LENTILLES SAUCE TOMATE</i> <i>EDAM A LA COUPE</i> <i>ŒUFS AU LAIT</i>

Nos matières premières sont issues principalement de l'agriculture biologique et de la Nouvelle Aquitaine. Nos plats sont "maison"

Viandes de bœuf : origine française / Viande de porc & charcuterie: origine Deux-Sèvres, Bretagne

Volaille : origine Nouvelle Aquitaine

Poisson : arrivage du port de la Cotinière // Pons Marée

Produits laitiers : origine Vendée, France à l'exception de certaines spécialités étrangères

Fruits & légumes : été Mops (Marennes Oleron Produits Saveurs)-bio // autres saisons : Saintes, Meursac, Pons Primeur, Benet (85)

Epicerie : Marché U (Le Grand Village Plage-17), Pomona Episaveur (Cestas-33), Transgourmet (Florac-33), Pro à Pro (Montauban-82)

MENUS DU 23 JANVIER AU 27 JANVIER 2023



DATE	MENU	DATE	MENU
LUNDI 23/01/23 MENU VEGETARIEN	<i>RADIS-BEURRE</i> <i>BOULETTES DE SOJA SAUCE CATALANE</i> <i>COQUILLETES (bio)</i> <i>CANTAL A LA COUPE</i> <i>LIEGEOIS CHOCOLAT</i>	MARDI 24/01/23	<i>PATE DE FOIE-CORNICHONS</i> <i>POULET SAUTE</i> <i>PUREE DE LEGUMES</i> <i>FROMAGE BLANC AU SUCRE</i> <i>POIRE CONFERENCE</i>

DATE	MENU	DATE	MENU
JEUDI 26/01/23	<i>BETTERAVE VINAIGRETTE</i> <i>BOUCHEE A LA REINE & SAUCE</i> <i>RIZ PILAF</i> <i>COULOMMIERS A LA COUPE</i> <i>SALADE (kiwi, pomme)</i>	VENDREDI 27/01/23	<i>SALADE VERTE</i> <i>TARTIFLETTE</i> <i>PETIT SUISSE NATURE AU SUCRE</i> <i>CHOU A LA CREME</i>

Nos matières premières sont issues principalement de l'agriculture biologique et de la Nouvelle Aquitaine. Nos plats sont "maison"

Viandes de bœuf : origine française / Viande de porc & charcuterie: origine Deux-Sèvres, Bretagne

Volaille : origine Nouvelle Aquitaine

Poisson : arrivage du port de la Cotinière // Pons Marée

Produits laitiers : origine Vendée, France à l'exception de certaines spécialités étrangères

Fruits & légumes : été Mops (Marennes Oleron Produits Saveurs)-bio // autres saisons : Saintes, Meursac, Pons Primeur, Benet (85)

Epicerie : Marché U (Le Grand Village Plage-17), Pomona Episaveur (Cestas-33), Transgourmet (Florac-33), Pro à Pro (Montauban-82)

MENUS DU 30 JANVIER AU 3 FEVRIER 2023



DATE	MENU	DATE	MENU
LUNDI 30/01/23	SALADE (pommes de terre, cervelas) SAUTE DE PORC AU CAMEL CAROTTES VICHY CAMEMBERT A LA COUPE BANANE	MARDI 31/01/23	SALADE (salade verte, emmental) CHEESEBURGER-DOSETTES POMMES NOISETTE PUREE DE POMMES BISCUIT SPECULOS

DATE	MENU	DATE	MENU
JEUDI 02/02/23 MENU VEGETARIEN	<i>BETTERAVE VINAIGRETTE</i> <i>PIZZA 4 FROMAGES</i> <i>SALADE VERTE ACCOMPAGNEMENT (bio)</i> <i>YAOURT NATURE AU SUCRE</i> <i>CREPE AU SUCRE</i>	VENDREDI 03/02/23	VELOUTE DE LEGUMES POISSON MEUNIERE PUREE DE COURGES YAOURT NATURE BIO AU SUCRE POIRE

Nos matières premières sont issues principalement de l'agriculture biologique et de la Nouvelle Aquitaine. Nos plats sont "maison"

Viandes de bœuf : origine française / Viande de porc & charcuterie: origine Deux-Sèvres, Bretagne

Volaille : origine Nouvelle Aquitaine

Poisson : arrivage du port de la Cotinière // Pons Marée

Produits laitiers : origine Vendée, France à l'exception de certaines spécialités étrangères

Fruits & légumes : été Mops (Marennes Oleron Produits Saveurs)-bio // autres saisons : Saintes, Meursac, Pons Primeur, Benet (85)

Epicerie : Marché U (Le Grand Village Plage-17), Pomona Episaveur (Cestas-33), Transgourmet (Florac-33), Pro à Pro (Montauban-82)

