

MENUS DU 09 JUIN au 13 JUIN 2025



Date	Menu	Date	Menu
09/06/25	FERIE	10/06/25	<p>TABOULÉ (SEMOULE BIO)</p> <p> POISSON PANÉ CITRON</p> <p>GRATIN DE COURGETTES BIO DU JARDIN </p> <p>PETIT SUISSE AROMATISÉ</p> <p>PÊCHE</p>

Date	Menu	Date	Menu
<p></p> <p>12/06/25</p> <p></p> <p>MENU VEGETARIEN</p>	<p>CONCOMBRE BIO DU JARDIN VINAIGRETTE</p> <p>PIZZA 4 FROMAGES</p> <p>SALADE VERTE BIO DU JARDIN</p> <p>GOUDA À LA COUPE</p> <p>ROULÉ À LA CONFITURE MAISON</p>	<p></p> <p>13/06/25</p> <p></p>	<p>TOMATE BIO DU JARDIN VINAIGRETTE</p> <p>POMME DE TERRE JACKSON (PORC)</p> <p>COULOMMIERS À LA COUPE</p> <p>PETIT POT DE GLACE</p>

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)

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

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 : arrivée du port de la Cotinière // Pons Marée

Produits locaux :



MENUS DU 16 JUIN au 20 JUIN 2025



Date	Menu	Date	Menu
16/06/25	BETTERAVE VINAIGRETTE NUGGET VÉGÉTAL + SAUCE TOMATE MAISON	17/06/25	<u>TOMATE BIO DU JARDI</u> <u>VINAIGRETTE</u> 
MENU VEGETARIEN 	TAGLIATELLES AU BEURRE TOMME BLANCHE À LA COUPE PUREE DE FRUITS MAISON (pomme nature)		POULET SAUTE BASQUAISE SEMOULE AU JUS CANTAL À LA COUPE <u>YAOURT BIO SUCRE LA VACHE</u> <u>CHARENTAISE</u>

Date	Menu	Date	Menu
19/06/25	<u>CRÈME ANDALOUSE (tomates bio, poivrons, concombres bio)</u> <u>COURGETTE BIO DU JARDIN FARCIE (Bœuf)</u>  <u>RIZ BIO CRÉOLE</u> BRIE À LA COUPE CRÈPE AU SUCRE MAISON	20/06/25	<u>CAROTTES RAPÉES BIO</u> <u>VINAIGRETTE</u> COUSCOUS (chipolatas, semoule bio) PETIT SUISSE AROMATISÉ FRUIT DE SAISON

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)

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

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 : arrivée du port de la Cotinière // Pons Marée

Produits locaux :



MENUS DU 23 JUIN au 27 JUIN 2025



Date	Menu	Date	Menu
23/06/25	 CONCOMBRE BIO DU JARDIN VINAIGRETTE BŒUF À LA PROVENCALE POMMES DE TERRE AU JUS GOUDA À LA COUPE FLAN VANILLE NAPPÉ CAMEL	24/06/25	 ŒUF DUR MAYONNAISE GALETTE VÉGÉTARIENNE SALADE VERTE BIO DU JARDIN TARTARE AIL & FINES HERBES PORTION SALADE (prunes, pêches)
		 MENU VEGETARIEN	

Date	Menu	Date	Menu
26/06/25	MELON CHARENTAIS JAMBON BLANC (tr. fines) COQUILLETES BIO AU BEURRE EMMENTAL À LA COUPE BANANE	27/06/25	 TOMATE BIO DU JARDIN VINAIGRETTE POULET FROID (PILONS) ET MAYONNAISE POMMES NOISETTE CARRÉ FRAIS PORTION NECTARINE

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)

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 locaux :



MENUS DU 30 JUIN au 4 JUILLET 2025



Date	Menu	Date	Menu
 30/06/25	<u>RADIS BIO DU JARDIN -BEURRE</u> LASAGNES AU PORC YAOURT NATURE AU SUCRE ABRICOTS AU SIROP	01/07/25 	<u>SALADE (tomate bio, maïs)</u> QUICHE BRESSANE (dinde) <u>SALADE VERTE BIO DU JARDIN</u> SAINT-PAULIN À LA COUPE PRUNES

Date	Menu	Date	Menu
03/07/25	SALADE (pommes de terre, thon) POULET SAUTE HARICOTS BEURRE BRIE A LA COUPE CLAFOUTIS AUX POMMES	REPAS FIN D'ANNÉE 04/07/25 PIQUE – NIQUE et BONNES VACANCES !!!	SANDWICH (p. de mie, jambon, beurre) 2 pour les adultes et primaires 1 pour les maternelles <u>CHIPS</u> FROMAGE EN PORTION INDIVIDUELLE PETIT POT DE GLACE

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)

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 locaux :

