

MENUS DU 01 SEPTEMBRE au 05 SEPTEMBRE 2025



Date	Menu	Date	Menu
01/09/2025 RENTREE DES CLASSES	CAROTTES RAPÉES BIO VINAIGRETTE NUGGETS DE VOLAILLE +SAUCE TOMATE MAISON POMMES NOISETTE GOUDA À LA COUPE BISCUIT ROULÉ À LA CONFITURE	02/09/25	CONCOMBRE BIO DU JARDIN VINAIGRETTE ESCALOPE DE DINDE À LA CRÈME RIZ BIO MIMOLETTE À LA COUPE PURÉE DE FRUITS (poire,canelle)

Date	Menu	Date	Menu
04/09/25	PÂTÉ DE FOIE – CORNICHONS RÔTI DE DINDE FROID GRATIN DE COURGETTES BIO COULOMMIERS À LA COUPE BRUGNON	05/09/25 MENU VEGETARIEN	MELON CHARENTAIS SPAGHETTIS SAUCE TOMATE ET AUBERGINES BIO DU JARDIN D'APO CARRÉ FRAIS PORTION CRÈME DESSERT CARAMEL

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 08 SEPTEMBRE au 12 SEPTEMBRE 2025



Date	Menu	Date	Menu
 08/09/25	TOMATE BIO DU JARDIN VINAIGRETTE CHIPOLATAS LENTILLES BIO À LA DIJONNAISE FROMAGE BLANC NATURE AU SUCRE COMPOTE POMME- ANANAS	09/09/25	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE COUSCOUS : POULET/SEMOULE BIO BRIE À LA COUPE NECTARINE

Date	Menu	Date	Menu
 11/09/25 MENU VEGETARIEN	<i>BETTERAVE VINAIGRETTE</i> <i>GRATIN DE PÂTES</i> <i>EMMENTAL À LA COUPE</i> <i>PETIT FILOU AROMATISÉ</i>	12/09/25	VELOUTÉ DE CAROTTES HACHIS PARMENTIER DE BOEUF TOMME BLANCHE À LA COUPE CRÊPE MAISON

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 15 SEPTEMBRE au 19 SEPTEMBRE 2025



Date	Menu	Date	Menu
 15/09/25	BETTERAVE VINAIGRETTE CUISSE DE POULET FROIDE TABOULÉ ACCOMPAGNEMENT CAMEMBERT À LA COUPE PRUNES	16/09/25	SALADE POMMES DE TERRE, THON SAUTÉ DE PORC MARENGO PETIT POIS ET CAROTTES AU JUS SAINT MORET PORTION CRÈME MONT BLANC À LA VANILLE

Date	Menu	Date	Menu
18/09/24	CAROTTES RAPÉES BIO VINAIGRETTE LASAGNES POISSON – FROMAGE RAPÉ YAOURT NATURE AU SUCRE RAISIN	 19/09/25 	CONCOMBRE BIO DU JARDIN VINAIGRETTE BOEUF HIESTA (lardons, carottes) HARICOTS BEURRE EMMENTAL À LA COUPE CLAFOUTIS AUX POIRES

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 22 SEPTEMBRE au 26 SEPTEMBRE 2025



Date	Menu	Date	Menu
22/09/25	TABOULÉ DE BOULGOUR	23/09/25	RADIS BIO DU JARDIN – BEURRE
	ROUGAIL SAUCISSE		QUICHE AU FROMAGE MAISON
	EDAM À LA COUPE	MENU VEGETARIEN	SALADE VERTE BIO
	LIEGEOIS CHOCOLAT		YAOURT BIO AROMATISÉ SUCRÉ – LA VACHE CHARENTAISE
			RAISIN

Date	Menu	Date	Menu
25/09/25	TOMATE BIO DU JARDIN – VINAIGRETTE	26/09/25	SAUCISSON SEC – BEURRE
	SAUTÉ DE DINDE MÉDITERRANÉEN		BOULETTES DE BOEUF AU JUS
	CAROTTES VICHY		FLAGEOLETS AU JUS ET LARDONS
	CANTAL À LA COUPE		BRIE À LA COUPE
	CHOU À LA CRÈME PATISSIÈRE		FROMAGE BLANC AUX FRUITS ROUGES

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 : arrivée du port de la Cotinière // Pons Marée

Produits locaux :



MENUS DU 29 SEPTEMBRE au 03 OCTOBRE 2025



Date	Menu	Date	Menu
29/09/25	PIZZA (jambon blanc, fromage) HARICOTS VERTS BOLOGNAISE COULOMMIERS À LA COUPE PETITS SUISSES AROMATISÉS	 30/09/25	TOMATE BIO DU JARDIN – VINAIGRETTE FILET DE POULET COCO COQUILLETES BIO BEURRE TOMME BLANCHE À LA COUPE BANANE

Date	Menu	Date	Menu
02/10/25	OEUF DUR – MAYONNAISE POISSON PANÉ – CITRON RIZ BIO À LA TOMATE FROMAGE BLANC NATURE AU SUCRE PRUNES	 03/10/25 MENU VEGETARIEN	CONCOMBRE BIO DU JARDIN NUGGETS VÉGÉTAL PURÉE DE CAROTTES EDAM À LA COUPE MOUSSE AU CHOCOLAT

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 :

