MENUS DU 10 NOVEMBRE au 14 NOVEMBRE 2025



Date	Menu	Date	Menu
	VELOUTE DE CAROTTE		
10/11/25	PARMENTIER DE VOLAILLE FROMAGE RAPE	11/11/25	FÉRIÉ
	FROMAGE BLANC AU SUCRE		
	BANANE		

Date	Menu	Date	Menu
1221	PATE DE FOIE-CORNICHONS		BETTERAVE VINAIGRETTE
13/11/25	BOULETTES DE BŒUF	14/11/25	NUGGET VEGETAL ET SAUCE TOMATE MAISON
	GRATIN DE COURGES		POMMES NOISETTE
	BRIE A LA COUPE		TOMME BLANCHE A LA COUPE
	CHOU A LA CREME PATISSIERE		ORANGE

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 : origne Nouvelle Aquitaine

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

MENUS DU 17 NOVEMBRE au 21 NOVEMBRE 2025



Date	Menu	Date	Menu
	MACEDOINE DE LEGUMES VINAIGRETTE		CELERI FRAIS REMOULADE
17/11/25	LASAGNES AU BŒUF	18/11/25	CROISSANT JAMBON - FROMAGE
	- FROMAGE RAPE		SALADE VERTE <mark>BIO DU JARDIN</mark> D'APO
	VACHE QUI RIT PORTION		PETITS SUISSES AROMATISES
	COMPOTE POMME-FRAMBOISE		CLEMENTINES

Date	Menu	Date	Menu
	FRIAND AU FROMAGE		CHOU-FLEUR VINAIGRETTE OU VELOUTE DE LEGUMES
20/11/25	BLANQUETTE DE DINDE	21/11/25	POISSON MEUNIERE
	RIZ BIO		CAROTTES ET SEMOULE BIO
	YAOURT BIO		COULOMMIERS A LA COUPE
	POMME		CREPE 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 : origne Nouvelle Aquitaine

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

MENUS DU 24 NOVEMBRE au 28 NOVEMBRE 2025



Date	Menu	Date	Menu
	SALADE (pommes de terre, cervelas)		ŒUF DUR MAYONNAISE
24/11/25	ROTI DE DINDE NORMANDE (sans champignons)	25/11/25	LENTILLES SAUCE TOMATE <i>BIO</i>
	CRUMBLE CHOU-FLEUR-BROCOLIS		MAISON DU JARDIN D'APO
	SAINT-NECTAIRE A LA COUPE		BRIE A LA COUPE
	FLAN VANILLE NAPPE CARAME		ROULE CHARENTAIS MAISON

Date	Menu	Date	Menu
	VELOUTE DE COURGES		SALADE DE LENTILLES
27/11/25	CHEESEBURGER - DOSETTES	28/11/25	CROQUE-MONSIEUR DE PORC
	POTATOES		SALADE VERTE BIO DU JARDIN D'APO
	GOUDA A LA COUPE		FROMAGE BLANC AU SUCRE
	SALADE (poire, orange)		PUREE DE FRUITS (pomme nature)

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 : origne Nouvelle Aquitaine

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

MENUS DU 01 DECEMBRE au 05 DECEMBRE 2025



Date	Menu	Date	Menu
	CAROTTES RAPEES BIO VINAIGRETTE		SALADE (RIZ BIO-THON)
01/12/25	BOULETTES DE SOJA AU CURRY	02/12/25	CORDON BLEU
	SEMOULE -LEGUMES A COUSCOUS		PUREE DE COURGES BIO DU JARDIN D'APO
MENU VEGETARIEN	EMMENTAL A LA COUPE		EMMENTAL A LA COUPE
	POIRE		POIRE

Date	Menu	Date	Menu
	SALADE (betterave, gouda)		VELOUTE DE CHAMPIGNONS
04/12/25	SAUTE DE DINDE MARENGO	05/12/25	POISSON SAUCE HOLLANDAISE
	COQUILLETTES BIO AU BEURRE		RIZ BIO ET FONDUE DE POIREAUX
Team	YAOURT BIO NATURE AU SUCRE		CARRE LIGUEIL A LA COUPE
	SALADE (kiwi, pomme)		CREME PATISSIERE VANILLE

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 : origne Nouvelle Aquitaine

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

MENUS DU 08 DECEMBRE au 12 DECEMBRE 2025



Date	Menu	Date	Menu
	BETTERAVE VINAIGRETTE		SAUCISSON SEC - BEURRE
08/12/25	BŒUF BOURGUIGNON	09/12/25	POISSON VAPEUR
	CAROTTES ET POMMES DE TERRE AU JUS		GRATIN DE CHOU-FLEUR
	BRIE A LA COUPE		MIMOLETTE A LA COUPE
	KIWI		CREPE MAISON

Date	Menu	Date	Menu
	VELOUTE DE CAROTTE		PECHE AU THON MAYONNAISE
11/12/25	GRATIN DE COQUILLETTES BIO	12/12/25	TARTIFLETTE MAISON
MENU VEGETARIEN	TOMME BLANCHE A LA COUPE		PETIT FILOU AROMATISE
	CREME PRALINEE		CLEMENTINE

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 : origne Nouvelle Aquitaine

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