MENUS DU 06 OCTOBRE au 10 OCTOBRE 2025

Date	Menu	Date	Menu
06/10/25	BETTERAVE VINAIGRETTE ESCALOPE DE POULET POMMES DE TERRE AU BEURRE GOUDA A LA COUPE LIEGEOIS CHOCOLAT	07/10/25 *MENU VEGETARIEN*	TOMATE *BIO* VINAIGRETTE *NUGGET VEGETAL* COURGETTES PROVENCALES PETIT SUISSE AROMATISE COMPOTE POMME FRAMBOISE BISCUIT

Date	Menu	Date	Menu
09/10/25	RADIS BIO – **BEURRE** HOT DOG - DOSETTES POTATOES TOMME BLANCHE A LA COUPE POMME	10/10/25	PATE DE FOIE-CORNICHONS TOMATE FARCIE RIZ BIO PILAF EMMENTAL A LA COUPE ECLAIR A LA 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

Produits locaux :

MENUS DU 13 OCTOBRE au 17 OCTOBRE 2025

Date	Menu	Date	Menu
13/10/25	ŒUF DUR MAYONNAISE POTIMARRON BIO DU JARDIN A LA BOLOGNAISE BRIE A LA COUPE CREME PRALINEE	14/10/25	FLAN DE COURGETTES ROTI DINDE CHASSEUR PUREE DE POMMES DE TERRE FROMAGE BLANC AU SUCRE RAISIN BLANC

Date	Menu	Date	Menu
16/10/25 *MENU VEGETARIEN*	*SALADE (carotte, maïs)* *QUICHE DE PATATE DOUCE ET POMMES DE TERRE* SALADE VERTE BIO DU JARDIN *VACHE QUI RIT PORTION* *CREPE MAISON*	17/10/25	PECHE AU THON MAYONNAISE POISSON COCO SEMOULE BIO YAOURT BIO SUCRE LA VACHE CHARENTAISE POMME AU 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 : origne Nouvelle Aquitaine
Poisson : arrivage du port de la Cotinière // Pons Marée

Produits locaux :

MENUS DU 03 NOVEMBRE au 07 NOVEMBRE 2025

Date	Menu	Date	Menu
03/11/25	BETTERAVE VINAIGRETTE BŒUF BRAISE COQUILLETTES BIO AU BEURRE COULOMMIERS A LA COUPE COMPOTE DE FRUITS	04/11/25	CAROTTES RAPEES BIO TARTIFLETTE MAISON MIMOLETTE A LA COUPE GATEAU A L'ORANGE

Date	Menu	Date	Menu
06/11/25	ŒUF DUR MAYONNAISE LENTILLES BIO A LA DIJONNAISE SAUCISSE DE TOULOUSE EMMENTAL A LA COUPE ORANGE	07/11/25 *MENU VEGETARIEN*	*POIREAU VINAIGRETTE OU VELOUTE DE LEGUMES* *PIZZA 4 FROMAGES* *SALADE VERTE BIO DU JARDIN* *PETIT MOULE PORTION* *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

Produits locaux :