

## MENUS DU 12 JANVIER au 16 JANVIER 2026



Date	Menu	Date	Menu
12/01/26	SALADE (RIZ <b>BIO</b> , SURIMI) BŒUF HESTIA <b>PUREE DE COURGES BIO DU JARDIN D'APO</b>  EDAM A LA COUPE POMME 	13/01/26	BETTERAVE VINAIGRETTE  PIZZA AUX FROMAGES <b>SALADE VERTE BIO</b>  CAMEMBERT A LA COUPE CHOU A LA CREME PATISSIERE
15/01/26	LEGUMES A CROQUER ET SAUCE <b>SAUCISSE DE TOULOUSE</b> LENTILLES AU JUS <b>YAOURT NATURE BIO AU SUCRE</b> PUREE DE FRUITS (pomme cannelle)	16/01/26	BROCOLIS VINAIGRETTE  BRANDADE DE POISSON TOMME BLANCHE A LA COUPE CLEMENTINES

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 :

