

MENUS DU 15 DECEMBRE au 19 DECEMBRE 2025



Date	Menu	Date	Menu
15/12/25	MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE	16/12/25	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTES
	BŒUF BOURGUIGNON		POISSON MEUNIERE
	COQUILLETES BIO COQUILLETES BIO		EPINARDS A LA CREME RIZ BIO
	BRIE A LA COUPE		GOUDA A LA COUPE
	CLEMENTINES		YAOURT BIO SUCRE LA VACHE CHARENTAISE

Date	Menu	Date	Menu
18/12/25	MOUSSE(chou-fleur, chorizo) 	19/12/25	<i>SALADE DE BETTERAVE ET MAIS</i>
	EMINCES DE VOLAILLE GRAND MERE		<i>NUGGET VEGETAL</i>
	POMMES DAUPHINES		GRATIN DE COURGES BIO DU JARDIN D'A.P.O. 
	COMTE A LA COUPE		<i>FROMAGE BLANC AU SUCRE</i>
	BUCHE PATISSIERE VANILLE		POMME AU FOUR 

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 :

