

## MENUS DU 15 DECEMBRE au 19 DECEMBRE 2025



Date	Menu	Date	Menu
15/12/25	MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE  BŒUF BOURGUIGNON  <b>COQUILLETTES BIO</b> <b>COQUILLETTES BIO</b>  BRIE A LA COUPE  CLEMENTINES	16/12/25	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTES  POISSON MEUNIERE  EPINARDS A LA CREME RIZ <b>BIO</b>  GOUDA A LA COUPE  <b>YAOURT BIO SUCRE LA VACHE CHARENTAISE</b>
18/12/25	MOUSSE(chou-fleur, chorizo)  EMINCES DE VOLAILLE GRAND MERE  POMMES DAUPHINES  COMTE A LA COUPE  BUCHE PATISSIERE VANILLE	19/12/25	SALADE DE BETTERAVE ET MAIS  NUGGET VEGETAL  <b>GRATIN DE COURGES BIO DU JARDIN D'A.P.O</b>  FROMAGE BLANC AU SUCRE  POMME AU FOUR
MENU VEGETARIEN			

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 :

