

MENUS DU 19 JANVIER au 23 JANVIER 2026



Date	Menu	Date	Menu
19/01/26	CAROTTES RAPEES BIO VINAIGRETTE BOULETTES DE SOJA SAUCE CATALANE SEMOULE BIO AU JUS YAOURT NATURE AU SUCRE CLEMENTINES	20/01/26	CELERI FRAIS REMOULAD SAUTE DE DINDE SAUCE PAPRIKA PUREE DE CAROTTES ET POMMES DE TERRE TOMME BLANCHE A LA COUPE LIEGEOIS AU CHOCOLAT
	MENU VEGETARIEN		
22/01/26	POIREAU VINAIGRETTE ROUGAIL SAUCISSE RIZ BIO A LA TOMATE Fromage Blanc au sucre SALADE (pomme, kiwi)	23/01/26	VELOUTE DE COURGES BŒUF BOURGUIGNON BLETTES BIO AU GRATIN EMMENTAL A LA COUPE CLAFOUTIS AUX POIRES

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 :



MENUS DU 26 JANVIER au 30 JANVIER 2026



Date	Menu	Date	Menu
26/01/26	BETTERAVE VINAIGRETTI CASSOULET GOUDA A LA COUPE BANANE	27/01/26	BROCOLIS ŒUF DUR VINAIGRETTE SPAGHETTIS A LA BOLOGNAISE SALADE VERTE BIO DU JARDIN D'APO BRIE A LA COUPE YAOURT VANILLE BIO

Date	Menu	Date	Menu
29/01/26	MACEODOINE DE LEGUMES MAYONNAISE CARRE DE BŒUF SAUCE TOMATE GRATIN DE CAROTTES BIO KIRI PORTION ROULE CHARENTAIS MAISON	30/01/26	SAUCISSON A L'AIL - BEURRE COLOMBO DE POISSON RIZ BIO ET EPINARDS BIO A LA CREME EDAM A LA COUPE 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 : origine Nouvelle Aquitaine

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

Produits locaux :



MENUS DU 02 FEVRIER au 06 FEVRIER 2026



Date	Menu	Date	Menu
02/02/26	SALADE COLESLAW  NUGGETS DE VOLAILLE + SAUCE POMMES NOISETTE VACHE QUI RIT PORTION CREME DESSERT VANILLE	03/02/26	LENTILLES VINAIGRETTE LASAGNES MAISON BUTTERNUT CAMEMBERT BIO A LA COUPE BANANE
		MENU VEGETARIEN	
05/02/26	 FRIAND AU FROMAGE FILET DE POULET INDIENNE CAROTTES VICHY  YAOURT BIO SUCRE LA VACHE CHARENTAISE  CREPE MAISON	06/02/26	VELOUTE DE CAROTTES  HACHIS PARMENTIER TOMME BLANCHE A LA COUPE SALADE (pomme, poire) 

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 :

