


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			

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

Date	Menu	Date	Menu
29/01/26	MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE	30/01/26	SAUCISSON A L'AIL - BEURRE
	CARRE DE BŒUF SAUCE TOMATE		COLOMBO DE POISSON
	GRATIN DE CAROTTES BIO 		RIZ BIO ET EPINARDS BIO A LA CREME 
	KIRI PORTION		EDAM A LA COUPE
	ROULE CHARENTAIS MAISON		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 	03/02/26	LENTILLES VINAIGRETTE
	NUGGETS DE VOLAILLE + SAUCE		LASAGNES MAISON BUTTERNUT
	POMMES NOISETTE		CAMEMBERT BIO A LA COUPE
	VACHE QUI RIT PORTION		BANANE
	CREME DESSERT VANILLE		
		MENU VEGETARIEN	

Date	Menu	Date	Menu
05/02/26 	FRIAND AU FROMAGE	06/02/26	VELOUTE DE CAROTTES 
	FILET DE POULET INDIENNE		HACHIS PARMENTIER
	CAROTTES VICHY 		TOMME BLANCHE A LA COUPE
	YAOURT BIO SUCRE LA VACHE CHARENTAISE		SALADE (pomme, poire) 
	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 : origine Nouvelle Aquitaine

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

Produits locaux :

