

MENUS DU 23 FÉVRIER au 27 FÉVRIER 2026



Date	Menu	Date	Menu
23/02/26	ACRAS DE POISSON NEMS (volaille) RIZ BIO SAFRANE SALADE DE FRUITS CHINOISE	24/02/26	CELERI FRAIS REMOULADE SAUTE DE DINDE SAUCE CURRY SEMOULE BIO TARTARE AIL & FINES HERBES PORTION CRUMBLE AUX FRUITS
NOUVEL AN CHINOIS			

Date	Menu	Date	Menu
26/02/26	CAROTTES A CROQUER & SAUCE NUGGET VEGETAL + SAUCE TOMATE POMMES NOISETTE YAOURT SUCRE POMME	27/02/26	SALADE DE LENTILLES POISSON PANE MAISON GRATIN DE COURGES BIO MIMOLETTE A LA COUPE CLEMENTINES
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 :



MENUS DU 02 MARS au 06 MARS 2026



Date	Menu	Date	Menu
02/03/26	POIREAU VINAIGRETTE	03/03/26	PATE DE FOIE - CORNICHONS
MENU	CHILI SIN CARNE		SAUTE DE DINDE MARENGO
VEGETARIEN	TOMME BLANCHE A LA COUPE	MARDI GRAS	PUREE CRECY (carottes, pommes de terre)
	KIWI		YAOURT BIO AROMATISE
			CREPE MAISON

Date	Menu	Date	Menu
05/03/26	<i>SALADE (salade verte, noix)</i>	06/03/26	VELOUTE DE CAROTTES
	<i>BŒUF HESTIA</i>		EMINCE DE POULET SAUCE CURRY
	<i>MACARONIS AU BEURRE</i>		GRATIN DE LEGUMES BIO
	<i>GOUDA A LA COUPE</i>		CAMEMBERT BIO A LA COUPE
	<i>COMPOTE DE FRUITS</i>		BANANE

Produits laitiers : origine Vendée, France à l'exception de certaines spécialités étrangères

Fruits & légumes : été Mops (Marennes Oléron 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 09 MARS au 13 MARS 2025



Date	Menu	Date	Menu
09/03/26	BETTERAVE VINAIGRETTE	10/03/26	ŒUF DUR MAYONNAISE
	BŒUF BOURGUIGNON		JAMBON BLANC
	POMMES DE TERRE AU BEURRE		COQUILLETTES BIO AU BEURRE
	EDAM A LA COUPE		EMMENTAL A LA COUPE
	POMME		CREME MONT BLANC VANILLE
Date	Menu	Date	Menu
12/03/26	LEGUMES A CROQUER & SAUCE	13/03/26	SALADE (haricots rouges-maïs)
	SAUCISSE DE TOULOUSE		SPAGHETTIS A LA SAUCE TOMATE - FROMAGE RAPE
	HARICOTS BLANCS A LA TOMATE		BRIE A LA COUPE
	PETIT MOULE PORTION		COMPOTE DE FRUITS
	BROWNIES 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 :



MENUS DU 16 MARS au 20 MARS 2026



Date	Menu	Date	Menu
16/03/26	SALADE (pommes de terre, thon)	17/03/26	VELOUTE DE CHAMPIGNONS
	BŒUF BRAISE		SAUTE DE DINDE ITALIENNE
	CAROTTES VICHY		RIZ BIO SAFRANE
	MIMOLETTE A LA COUPE		CAMEMBERT BIO A LA COUPE
	CLAFOUTIS AUX FRUITS		SALADE (orange, pomme)
Date	Menu	Date	Menu
19/03/26	CAROTTES RAPEES BIO VINAIGRETTE	20/03/26	SAUCISSENS (ail, sec) - BEURRE
	CROQUE-MONSIEUR AU FROMAGE		GALETTE COMPLETE
	SALADE VERTE BIO DU JARDIN		SALADE VERTE BIO
	TOMME BLANCHE A LA COUPE		YAOURT BIO NATURE AU SUCRE
	CLEMENTINES		KIWI

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 23 MARS au 27 MARS 2026



Date	Menu	Date	Menu
23/03/26	BETTERAVE VINAIGRETTE	24/03/26	RADIS BEURRE
	CHIPOLATAS		BOULETTES DE SOJA AU CURRY
	LENTILLES BIO AU JUS		CAROTTES ET SEMOULE BIO
	FROMAGE BLANC AU SUCRE		GOUDA A LA COUPE
	COMPOTE DE FRUITS - BISCUIT PETIT BEURRE		BANANE
		MENU VEGETARIEN	

Date	Menu	Date	Menu
26/03/26	CHOU-FLEUR RAVIGOTE	27/03/26	SALADE (<i>Salade verte, lardons</i>)
	HOT DOG DOSETTES		LASAGNES POISSON – EPINARDS
	<u>POTATOES</u>		CHANTENEIGE PORTION
	<u>PETITS SUISSES AROMATISES</u>		CHOU A LA CREME PATISSIERE
	PUREE DE FRUITS (poire nature)		

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 :

