

MENUS DU 20 AVRIL au 24 AVRIL 2026



Date	Menu	Date	Menu
20/04/26	BETTERAVE VINAIGRETTE	21/04/26	SAUCISSONS (ail, salami) - CORNICHONS
	POULET ROTI		LAMELLES D'ENCORNETS
	COURGETTES A L'INDIENNE		RIZ BIO/FONDUE DE POIREAUX
	GOUDA A LA COUPE		BRIE A LA COUPE
	YAOURT VANILLE BIO		COMPOTE DE FRUITS

Date	Menu	Date	Menu
23/04/26	RADIS BIO DU JARDIN-BEURRE	24/04/26	<i>FRIAND AU FROMAGE</i>
	SAUCISSE DE TOULOUSE		<i>BOULETTES DE SOJA AU CURRY</i>
	PUREE DE POMMES DE TERRE		<i>PRINTANIERE DE LEGUMES</i>
	TOMME BLANCHE A LA COUPE		<i>EMMENTAL A LA COUPE</i>
	SALADE (orange, poire)	<i>MENU VEGETARIEN</i>	<i>PUREE DE FRUITS (pomme nature)</i>

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 :

