MENUS DU 27 AVRIL au 1er MAI 2026

Date	Menu	Date	Menu
27/04/26	*CAROTTES RAPEES BIO* SPAGHETTIS BIO A LA CARBONARA YAOURT NATURE AU SUCRE POIRE AU SIROP	28/04/26 *MENU VEGETARIEN*	*TABOULE (semoule BIO)* *PIZZA AUX FROMAGES* *SALADE VERTE BIO* *COULOMMIERS A LA COUPE* *KIWI*

Date	Menu	Date	Menu
30/04/26	*CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE* GALETTE COMPLETE (jambon blanc, emmental) SALADE VERTE BIO DU JARDIN D'APO FROMAGE BLANC NATURE AU SUCRE ECLAIR A LA VANILLE	01/05/26	**FÉRIÉ**

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 :