

MENUS DU 30 MARS au 03 AVRIL 2026



Date	Menu	Date	Menu
30/03/26	CAROTTES RAPEES BIO	31/03/26	PATE DE FOIE - CORNICHONS
MENU VEGETARIEN	NUGGETS VEGETAL - KETCHUP		SAUTE DE DINDE A L'ORIENTALE
	POTATOES		HARICOTS VERTS
	KIRI PORTION		EMMENTAL A LA COUPE
	COMPOTE DE FRUITS		CREPE MAISON

Date	Menu	Date	Menu
02/04/26	BETTERAVE VINAIGRETTE	03/04/26	LEGUMES A CROQUER & SAUCE
	JAMBON BLANC (tr. fines)		PATE DE Pâques
	COQUILLETES BIO		SALADE VERTE BIO
	EDAM A LA COUPE		YAOURT BIO NATURE SUCRE
	BANANE		GATEAU DE Pâques

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 :

