

## MENUS DU 01 JUIN au 05 JUIN 2026



Date	Menu	Date	Menu
01/06/26	CONCOMBRE BIO DU JARDIN VINAIGRETTE	02/06/26	<u>RADIS BIO DU JARDIN-BEURRE</u>
	SAUTE DE DINDE MARENGO		<u>SPAGHETTIS BIO A LA CARBONARA</u>
	POMMES NOISETTE		PETIT FILOU AROMATISE
	PETIT MOULE PORTION		PURÉE DE FRUITS MAISON (pomme, cannelle )
	BANANE		

Date	Menu	Date	Menu
04/06/26	BETTERAVE VINAIGRETTE	05/06/25	PÂTE DE FOIE - CORNICHONS
	BOULETTES DE SOJA A LA CATALANE		THON ÉMIETTE BASQUAISE
MENU VEGETARIEN	SEMOULE ET COURGETTES PROVENÇALES		HARICOTS BEURRE
	CAMEMBERT A LA COUPE		ÉDAM A LA COUPE
	FROMAGE BLANC AU SUCRE		POMME

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 :

