

## MENUS DU 18 MAI au 22 MAI 2026



Date	Menu	Date	Menu
18/05/26	<b><u>TABOULÉ (SEMOULE BIO)</u></b>	19/05/26	BETTERAVE VINAIGRETTE
	<b><u>COURGETTES BIO FARCIES (BŒUF)</u></b>		<b>HOT DOG - DOSETTES</b>
	BRIE A LA COUPE		POTATOES
	YAOURT BIO NATURE AU SUCRE		CANTAL A LA COUPE
			SALADE (pomme, poire)

### CHARENTAISE

Date	Menu	Date	Menu
21/05/26	<b><u>CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE</u></b>	22/05/25	<b>SAUCISSON A L'AIL-BEURRE</b>
	NUGGETS DE VOLAILLE		LASAGNES AU POISSON
	PETITS POIS A LA FRANÇAISE		<b><u>SALADE VERTE BIO DU JARDIN</u></b>
	MIMOLETTE A LA COUPE		PETIT SUISSE AROMATISE
	CHOU CHANTILLY		BANANE

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 :

