

## MENUS DU 15 JUIN au 19 JUIN 2026



Date	Menu	Date	Menu
15/06/26	BETTERAVE VINAIGRETTE NUGGET VÉGÉTAL PRINTANIÈRE DE LÉGUMES ÉDAM A LA COUPE PURÉE DE POMME MAISON	16/06/26	TOMATE BIO VINAIGRETTE SAUTE DE DINDE MEDITERRANEEN PURÉE DE POMMES DE TERRE CANTAL A LA COUPE YAOURT FERMIER SUCRE LA VACHE CHARENTAISE
<div style="background-color: #ADD8E6; padding: 5px; display: inline-block;"> <b>MENU VEGETARIEN</b> </div>			
Date	Menu	Date	Menu
18/06/26	CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE TOMATE BIO DU JARDIN FARCIE (Bœuf ) RIZ CRÉOLE BRIE A LA COUPE CRÊPE MAISON	19/06/26	CAROTTE RÂPÉE BIO VINAIGRETTE COUSCOUS (chipolatas, semoule BIO) MIMOLETTE A LA COUPE BRUGNON

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 Epaisseur (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 :

