

## MENUS DU 22 JUILIN au 26 JUILIN 2026



Date	Menu	Date	Menu
22/06/26	<p>CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE</p> <p>BŒUF A LA PROVENÇALE</p> <p>PETITS POIS ET CAROTTES</p> <p>GOUDA A LA COUPE</p> <p>FLAN VANILLE NAPPE CARAMEL</p>	23/06/26	<p>ŒUF DUR MAYONNAISE</p> <p>GALETTE VEGETARIENNE</p> <p>SALADE VERTE BIO</p> <p>TARTARE AIL &amp; FINES HERBES PORTION</p> <p>SALADE (prunes, pêches)</p>
25/06/26	<p>PASTÈQUE</p> <p>JAMBON BLANC</p> <p>COQUILLETES BIO AU BEURRE</p> <p>EMMENTAL A LA COUPE</p> <p>PETIT POT DE GLACE</p>	26/06/26	<p>MENU VEGETARIEN</p> <p>TOMATE BIO VINAIGRETTE</p> <p>POULET FROID (PILONS) ET MAYONNAISE</p> <p>POMMES NOISETTE</p> <p>CARRE FRAIS PORTION</p> <p>NECTARINE</p>

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 :

