

## MENUS DU 29 JUNIN au 03 JUILLET 2026



Date	Menu	Date	Menu
29/06/26	CRÈME ANDALOUSE (Tomate, poivrons, concombre)  LASAGNES AU PORC	30/06/26	TOMATE BIO VINAIGRETTE  QUICHE BRESSANE (dinde)  SALADE VERTE BIO
	YAOURT NATURE AU SUCRE  ABRICOTS AU SIROP		SAINT-PAULIN A LA COUPE  PRUNES
Date	Menu	Date	Menu
02/07/26	SALADE (pommes de terre, thon)  POULET SAUTE  HARICOTS BEURRE  CAMEMBERT A LA COUPE  ROULE A LA CONFITURE MAISON	03/07/26	REPAS FIN D'ANNÉE  REPAS DE FIN D'ANNÉE  SANDWICH (p. de mie, jambon, beurre)  PIQUE – NIQUE et BONNES VACANCES !!!  ÉDAM PORTION  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 :

