








## MENUS DU 20 JANVIER au 24 JANVIER 2025



Date	Menu	Date	Menu
 20/01/25	CAROTTES RAPEES <b>BIO</b> VINAIGRETTE SPAGHETTIS SAUCE TOMATE <b>BIO</b> DU JARDIN D'APO - <i>FROMAGE RAPE</i> YAOURT <b>BIO</b> AROMATISE LA VACHE CHARENTAISE  MANDARINES	 21/01/25 	BROCOLIS ET 1/2 ŒUF DUR VINAIGRETTE SAUTE DE DINDE SAUCE CURRY PUREE CRECY TOMME BLANCHE A LA COUPE LIEGEOIS AU CHOCOLAT
<b>MENU VEGETARIEN</b>			

Date	Menu	Date	Menu
 23/01/25	BETTERAVE VINAIGRETTE ROUGAIL SAUCISSE RIZ <b>BIO</b> A LA TOMATE <i>FROMAGE BLANC AU SUCRE</i> SALADE (pomme, kiwi)	 24/01/25 	VELOUTE DE CAROTTES JOUE DE BŒUF SAUCE TOMATE POMMES DE TERRE EMMENTAL A LA COUPE CLAFOUTIS AUX POIRES

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 :



## MENUS DU 27 JANVIER au 31 JANVIER 2025



Date	Menu	Date	Menu
27/01/25	TABOULE ( <u>SEMOULE</u> <b>BIO</b> )	28/01/25	CELERI FRAIS REMOULADE
	POISSON BEURRE CITRON		HACHIS PARMENTIER (bœuf)
	EPINARDS A LA CREME		SALADE VERTE
	GOUDA A LA COUPE		BRIE A LA COUPE
	ORANGE		<u>YAOURT VANILLE</u> <b>BIO</b>

Date	Menu	Date	Menu
30/01/25	<b>SOUPE CHINOISE</b>	31/01/25	<i>FLAN AU FROMAGE</i>
	<b>NEMS A LA DINDE + SAUCE</b>		<i>BOULETTES DE SOJA SAUCE CATALANE</i>
	<b>RIZ CANTONNAIS</b>		<i>BLETTES AU GRATIN</i>
	<b>GATEAU COCO-BANANE</b>		<i>FROMAGE BLANC AU SUCRE</i>
			<i>KIWI</i>

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 : 

## MENUS DU 03 FEVRIER au 07 FEVRIER 2025



Date	Menu	Date	Menu
03/02/25	BETTERAVE VINAIGRETTE NUGGETS DE VOLAILLE + SAUCE POMMES NOISETTE SAINT-PAULIN A LA COUPE CREPE AU SUCRE	04/02/25	LENTILLES VINAIGRETTE LASAGNES MAISON BUTTERNUT CAMEMBERT <b>BIO</b> A LA COUPE MANDARINES
 CHANDELEUR		 MENU VEGETARIEN	

Date	Menu	Date	Menu
06/02/25	VELOUTE DE COURGES FILET DE POULET INDIENNE GRATIN DE CHOU-FLEUR CREME DESSERT VANILLE COMPOTE POMME-COING	07/02/25	PATE DE FOIE - CORNICHONS POISSON A L'AMERICAINE RIZ <b>BIO</b> ET FONDUE DE POIREAUX EDAM A LA COUPE SALADE (pomme, poire)
			

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 :



## MENUS DU 10 FEVRIER au 14 FEVRIER 2025



Date	Menu	Date	Menu
10/02/25	<p style="text-align: center;">ŒUF DUR MAYONNAISE</p> <p>PAIN DE LEGUMES SAUCE COCKTAIL</p> <p style="text-align: center;">COQUILLETES <b>BIO</b> AU BEURRE</p> <p style="text-align: center;">COULOMMIERS A LA COUPE</p> <p style="text-align: center;">PUREE DE POIRE MAISON</p>	11/02/25	<p style="text-align: center;">SALADE COLESLAW</p> <p>COUSCOUS DE POISSON (<u>SEMOULE</u> <b>BIO</b>)</p> <p style="text-align: center;">EMMENTAL A LA COUPE</p> <p style="text-align: center;">PETITS SUISSES AROMATISES</p>
<p><b>MENU</b> <b>VEGETARIEN</b></p> 			

Date	Menu	Date	Menu
13/02/25	<p style="text-align: center;">CAROTTES RAPEES <b>BIO</b> VINAIGRETTE</p> <p style="text-align: center;">BŒUF BOURGUIGNON</p> <p style="text-align: center;">POMMES DE TERRE</p> <p style="text-align: center;">TOMME BLANCHE A LA COUPE</p> <p style="text-align: center;">CHOU A LA CREME PATISSIERE</p>	14/02/25	<p style="text-align: center;">VELOUTE DE LEGUMES</p> <p style="text-align: center;">TARTIFLETTE A LA COURGE</p> <p style="text-align: center;">SALADE VERTE</p> <p>YAOURT <b>BIO</b> SUCRE LA VACHE CHARENTAISE</p> <p style="text-align: center;">CLEMENTINES</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 :



## MENUS DU 17 FEVRIER au 21 FEVRIER 2025



Date	Menu	Date	Menu
17/02/25	SALADE DE HARICOTS VERTS ET MAIS	18/02/25	SAUCISSON SEC - BEURRE
	CASSOULET		BŒUF CAROTTES
	MIMOLETTE A LA COUPE		GRATIN DE COURGES <b>BIO</b> DU JARDIN D'APO
	ILE FLOTTANTE		VACHE QUI RIT PORTION
			SALADE (pomme, kiwi)

Date	Menu	Date	Menu
20/02/25	SALADE (salade verte, emmental)	21/02/25	SALADE BETTERAVE ET GOUDA
	BLANQUETTE DE POISSON		HARICOTS VERTS A LA BOLOGNAISE
	POMMES DE TERRE SURPRISE		PETIT FILOU AROMATISE
	BRIE A LA COUPE		BANANE SAUCE CHOCOLAT
	CRUMBLE AUX FRUITS		
		<b>MENU VEGETARIEN TEST</b>	

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 :







