

PROJET



DATES	MENUS	DATES	MENUS	DATES	MENUS	DATES	MENUS	DATES	MENUS
LUNDI	BETTERAVE VINAIGRETTE	LUNDI	MACEDOINE DE LEGUMES-SURIMI	LUNDI		LUNDI	BETTERAVE VINAIGRETTE	LUNDI	PATE DE FOIE
27/03/23	SPAGHETTIS (bio) A LA CARBONARA-FR	03/04/23	CHIPOLATAS	10/04/23		17/04/23	POULET ROTI	24/04/23	BŒUF BRAISE BOLOGNAISE
	PETIT FILOU AROMATISE		HARICOTS BLANCS A LA TOMATE	Lundi de Pâques			FRITES AU FOUR		PUREE DE LEGUMES
	ORANGE		GOUDA A LA COUPE	Fénié			MIMOLETTE A LA COUPE		COULOMMIERS A LA COUPE
			COMPOTE DE FRUITS				COMPOTE DE FRUITS		POIRE
MARDI	SALADE (riz, thon)	MARDI	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	MARDI	SALADE (salade verte, gésiers, croûtons)	MARDI	CHOU-FLEUR RAVIGOTE	MARDI	LEGUMES A CROQUER & SAUCE
28/03/23	NUGGETS VEGETAL	04/04/23	BOULETTES DE BŒUF AU CURRY	11/04/23	CHEESEBURGER-DOSETTES	18/04/23	SPAGHETTIS (bio) A LA CARBONARA-FR	25/04/23	PAELLA
	CAROTTES ET NAVETS AU JUS		PETITS POIS		POMMES NOISETTE				MIMOLETTE A LA COUPE
	TARTARE AIL ET FINES HERB.		YAOURT NATURE AU SUCRE	MENU PAQUES	BRIE A LA COUPE		FROMAGE BLANC AU SUCRE		YAOURT VANILLE BIO
	CREME MONT BLANC PRALINE		BANANE		DESSERT DE Pâques AUX POIRES		POMME		
MERCREDI	PATE DE FOIE	MERCREDI	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	MERCREDI	LEGUMES A CROQUER & SAUCE	MERCREDI	VELOUTE DE TOMATES	MERCREDI	BETTERAVE VINAIGRETTE
29/03/23	SAUTE DE DINDE MIEL & EPICES	05/04/23	TARTE AUX OIGNONS ET LARDONS	12/04/23	CAKE AU SAUMON	19/04/23	NUGGETS VEGETAL	26/04/23	PAELLA
	CAROTTES VICHY		SALADE VERTE MELEE		SALADE VERTE MELEE		FLAGEOLETS		CAMEMBERT A LA COUPE
	PETIT MOULE PORTION		BRIE A LA COUPE		CREME DESSERT VANILLE	MENU VEGETARIEN	GOUDA A LA COUPE		COCKTAIL DELICE
	SALADE D (orange,pomme)		GATEAU DE RIZ		KIWI		ROULE CHARENTAIS		
JEUDI	LEGUMES A CROQUER & SAUCE	JEUDI	TABOULE (semoule bio)	JEUDI	SALADE E (salade verte, bleu doux)	JEUDI	RADIS BEURRE	JEUDI	BETTERAVE VINAIGRETTE
30/03/23	HACHIS PARMENTIER BŒUF	06/04/23	POULET ROTI	13/04/23	CHILI SIN CARNE	20/04/23	BŒUF BRAISE BOLOGNAISE	27/04/23	PIZZA 4 FROMAGES
	FROMAGE BLANC AU SUCRE		HARICOTS VERTS AU BEURRE		RIZ		PUREE DE LEGUMES		SALADE VERTE MELEE
	POIRE		BUCHE DE CHEVRE	MENU VEGETARIEN	COULOMMIERS A LA COUPE		PETIT SUISSE NATURE AU SUCRE	MENU VEGETARIEN	CREME DESSERT CAMEL
			POMME		PUREE DE FRUITS (pomme, poire)		ORANGE		PUREE (pomme, cannelle)
VENDREDI	RADIS BEURRE	VENDREDI	SALADE (œuf-betterave)	VENDREDI	ŒUF DUR MAYONNAISE	VENDREDI	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	VENDREDI	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE
31/03/23	THON SAUCE BASQUAISE	07/04/23	POISSON AU BEURRE	14/04/23	BOULETTES AU BŒUF AU CURRY	21/04/23	THON SAUCE BASQUAISE	28/04/23	POULET ROTI
	CAROTTES VICHY		COQUILLETES ET TOMATE AU JUS		PETITS POIS ET CAROTTES BIO AU JUS		HARICOTS VERTS AU BEURRE		POMMES NOISETTE
	CAMEMBERT A LA COUPE	MENU VEGETARIEN	EMMENTAL A LA COUPE		PETIT FILOU AROMATISE	MENU VEGETARIEN	PETIT MOULE PORTION		KIRI PORTION
	POISSON D'AVRIL MAISON		CLOCHE DE PAQUES		BANANE		CREME MONT BLANC CHOCOLAT		KIWI

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 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)

Repas avec du porc