


























MENUS DE NOVEMBRE 2024

Lundi 04 Novembre	Mardi 05 Novembre	Jeudi 07 Novembre	Vendredi 08 Novembre
 <p>Carottes râpées  Risotto butternut et noisettes Fruit de saison</p>	 <p>Céleri rémoulade Hot-dog frites  Salade Cookies maison</p>	 <p>Soupe de pois cassés Tomates farcies Riz  Petit suisse/fruit</p>	<p>Salade de pâtes Poisson d'Oléron  Flan de courgettes  Yaourt nature </p>
Lundi 11 Novembre	Mardi 12 Novembre	Jeudi 14 Novembre	Vendredi 15 Novembre
<p>Férié</p>	 <p>Salade fromagère camembert pané Cordon bleu Haricot verts  Crumble maison</p>	<p>Soupe potiron coco Sauté de pois  au caramel Riz basmat  Fromage blanc </p>	 <p>Taboulé choux fleur Brandade salade Pomme/kiwi </p>
Lundi 18 Novembre menu de NANCRAS	Mardi 19 Novembre	Jeudi 21 Novembre	Vendredi 22 Novembre
<p>Velouté de courges Quiche de patate douce navet Salade de mâche  Gâteau yaourt aux noix</p>	<p>Macédoine Bourguignon HVE Pommes vapeur Fruit</p>	<p>Betteraves Poulet fermier local Pâte  Yaourt nature local</p>	<p>Piémontaise Poisson d'Oléron /pâtes chinoises Crème dessert chocola* (lait de chèvre) </p>
Lundi 25 Novembre	Mardi 26 Novembre	Jeudi 27 Novembre	Vendredi 28 Novembre
 <p>Salade choux chinois sésame Cassoulet maison Saucisse de porc Ile flottante</p>	 <p>Chèvre chau  miel Mix céréales  Légumes  Pomme </p>	<p>Rillettes Poisson pané Gratin choux-fleurs Brownie maison</p>	<p>Soupe poireau pommes de terre Steak haché Purée Flan vanille caramel</p>

Cuisiné Maison
Salade à chaque repas

Légumes et fruits frais
Viande d'origine Française



*Conformément à la loi Egalim menu végétarien

3 gagnants au tirage au sort Agrilocal
 Menu du 05/11 plat préféré de Eylhan
 Menu du 21/11 plat préféré de TERENCE
 Menu du 22/11 plat préféré de Charlie

PRODUCTEURS LOCAUX - RESTAURANT SCOLAIRE - TRIZAY



LA FERME DE CANDE
Produits laitiers bovins certifiés **BIO**

14 allée de candé
17138 SAINT XANDRE



LA VACHE CHARENTAISE
Produits laitiers bovins

235 rue de la forge
17700 BREUIL LA REORTE
06 45 52 94 22 - 06 18 44 34 45



LA FERME DE LIBERNEUIL
Produits laitiers caprins certifiés **BIO**

La brossardière
17350 TAILLEBOURG
06 27 10 93 53



GAEC CHAGNEAUD
Producteur Viande Bovine HVE

17320 SAINT JUST LUZAC
06 70 03 59 12



LA FERME DES COUTURES
Viande bovine et porcine certifiée - **BIO**
bœuf - Veau - Porc

1 les coutures
17290 THAIRE D'AUNIS
bruno 06 84 20 35 18



LA FERME DE L'OMBRAIL
Volaille

chemin de rondard
17120 - MEURSAC
05 46 74 05 06 - 06 52 03 42 12



LES PECHEURS DE L'ILE D'OLERON
Produits issus de la pêche locale

10 Quai de la pointe
17310 ST PIERRE D'OLERON
05 46 75 61 38



LES VERGERS DE BIGUENET
Pommes - Poires - Kiwis - **BIO**

61 route de biguenet
17600 SABLONCEAUX
07 68 30 60 63 - 06 52 01 22 24



LA FERME BIO DE FERRIERES
Farine et pâtes artisanales - **BIO**

140 rue de la trône gourville
16170 ROUILLAC
06 16 50 66 09



LA FERME DE L'OREE
Huile et légumes secs - **BIO**

5 route de chez barraud
17600 THEZAC



LES SAUNIERS DE L'ILE DE RE
SEL

7 route de la prée
17590 ARS EN RE
05 46 29 40 27



MARAICHERS TRIZAY
Gaël GODIN -
Certifié + de 17 dans nos assiettes
Stéphanie MARCHESSEAU

TRIZAY
TRIZAY