

Le vendredi 9 juin 2023, un menu élaboré à partir de produits locaux et/ou bio sera servi.

Notre établissement participe à l'opération impulsée par le Conseil Départemental de la Charente-Maritime pour l'achat de denrées alimentaires grâce à l'application « Agrilocal ».

Entrées :

Mouclade : Pêcheurs de l'île d'Oléron au port de la Cotinière 17

Tomates et concombres : Aunis – Fruits de Rochefort 17

Plat :

Jambon à l'os : Pelette de Vibrac 17

Pâtes : SCEA PACAUD de Breuil la Réorte 17

Salade bio : Association Emmanuelle de Gémozac 17

Fromage de chèvre bio : GAEC La Ferme de Liberneuil de Taillebourg 17

Yaourt, beurre et crème fraîche : GAEC BROCHET – PUAUD de Breuil la Réorte 17

Dessert :

Nage de fraises à la verveine : Aunis – Fruits de Rochefort 17

BON APPETIT

