

MENUS DE L'ECOLE DU CHATEAU D'OLERON (maternelles)



DATES	MENUS	DATES	MENUS	DATES	MENUS	DATES	MENUS	DATES	MENUS
LUNDI	SALADE E (orties colorées, ommental)	LUNDI		LUNDI	CAROTTES RAPEES	LUNDI	TOMATES VINAIGRETTE	LUNDI	QUICHE LORRAINE
03/06/19	POULET A L'INDIENNE HARICOTS VERTS VAPEUR	10/06/19	FERIE	17/06/19	EMETTE DE THON SAUCE TOMATE PUREE DE POMMES DE TERRE CAMEMBERT A LA COUPE	24/06/19	GALETTE DE BOULGOUR ORIENTALE HARICOTS BEURRE YAOURT BIO MATURE AU SUCRE	01/07/19	
	POMME								FROMAGE BLANC AU SUCRE PECHE JAUNE
MARDI	CONCOMBRE A LA CREME	MARDI	PATE DE FOIE-CORNICIONS	MARDI	TOMATES VINAIGRETTE	MARDI		MARDI	
04/06/19	POISSON AU BEURRE-CITRON PUREE DE POMMES DE TERRE	11/06/19	OEUFs BROUILLES COQUILLETES AU BEURRE	18/06/19	BOULETTES DE SOLA AU CURRY GRATIN DE COURGETTES FRAICHES	25/06/19	CHILI CON CARNE EDAM A LA COUPE PETIT POT DE GLACE	02/07/19	ROTTI DE PORC FROID SALADE (orties colorées, cornichons) SAMOS PORTION
	OEUFs AU LAIT		SALADE (abreco, pêche)		ROULE CHARENTAIS MASON				SALADE D (pomme, fraise, brugnon)
JEUDI		JEUDI	SALADE E (pat, cerveles)	JEUDI		JEUDI	MELON JAUNE	JEUDI	
06/06/19	ROTTI DE PORC A LA CREME COURGETTES FRAICHES VAPEUR FROMAGE BLANC AU SUCRE	13/06/19	FEUILLETE CATALAN SALADE VERTE ACCOMPAGNEMENT BLEUET DES PRAIRES A LA COUPE	20/06/19	JAMBON BLANC SALADE (ortis, tomate) PETIT-SUISSE MATURE AU SUCRE	27/06/19	BEUF BRAISE POMMES NOISETTE MOUSSE CHOCOLAT NOIR	#NOM?	POISSON BEURRE-CITRON EBLY AU JUS COULOMMIERS A LA COUPE ECLAIR AU CHOCOLAT
	COMPOTE DE POMME & BISCUITS				PECHE JAUNE				
VENDREDI	MELON JAUNE	VENDREDI	SALADE (concombre, maïs)	VENDREDI	MELON CHARENTAIS	VENDREDI	CONCOMBRE VINAIGRETTE	VENDREDI	
07/06/19	SALADE (thon, pommes de terre, maïs, crudités)	14/06/19	CUISSE DE POULET GRILLEE GRATIN AUBERGINES FRAICHES	21/06/19	POISSON PANE CITRON GALETTE DE LEGUMES TOMME BLANCHE	28/06/19	CAKE AU POISSON SAUCE COCKTAIL SALADE VERTE ACCOMPAGNEMENT	#NOM?	SANDWICH (long, blanc, mayo) CHIPS COLLECTIVITES
	PETIT POT DE GLACE		ILE FLOTTANTE & BISCUITS				BANANE		PETIT POT DE GLACE

Nos matières premières sont issues principalement de l'agriculture biologique et de la Nouvelle Aquitaine. Nos plats sont "maison"

MENUS DE L'ECOLE DU CHATEAU D'OLERON (primaires)

DATES	MENUS	DATES	MENUS	DATES	MENUS	DATES	MENUS	DATES	MENUS
LUNDI	SALADE E (ortie colorées, emmental)	LUNDI		LUNDI	CAROTTES RAPEES	LUNDI	TOMATES VINAIGRETTE	LUNDI	QUICHE LORRAINE
03/06/19	POULET A L'INDIENNE HARICOTS VERTS VAPEUR	10/06/19	FERIE	17/06/19	EMETTIE DE THON SAUCE TOMATE PUREE DE POMMES DE TERRE CAMEBERT A LA COUPE	24/06/19	GALETTE DE BOULGOUR ORIENTALE HARICOTS BEURRE YAOURT BIO NATURE AU SUCRE	01/07/19	
	POMME								FROMAGE BLANC AU SUCRE PECHE JAUNE
MARDI	CONCOMBRE A LA CREME POISSON AU BEURRE-CITRON PUREE DE POMMES DE TERRE	MARDI	PATE DE FOIE-CORNICHONS OEURS BROUILLES COQUILLETES AU BEURRE	MARDI	TOMATES VINAIGRETTE BOULETTES DE SOJA AU CURRY GRATIN DE COURGETTES FRAICHES	MARDI	CHILI CON CARNE EDAM A LA COUPE PETIT POT DE GLACE	MARDI	ROTI DE PORC FROID SALADE (ortie colorées, cornichons) SAMOS PORTION
04/06/19		11/06/19		18/06/19		25/06/19		02/07/19	
	OEURS AU LAIT		SALADE (abricot, pêche)		ROULE CHARENTAIS MAISON		PETIT POT DE GLACE		SALADE D (pomme, fraise, brynnon)
JEUDI		JEUDI	SALADE E (ort, carvelas)	JEUDI		JEUDI	MELON JAUNE	JEUDI	
06/06/19	ROTI DE PORC A LA CREME COURGETTES FRAICHES VAPEUR FROMAGE BLANC AU SUCRE COMPOSITE DE POMME & BISCUITS	13/06/19	FEUILLETE CATALAN SALADE VERTE ACCOMPAGNEMENT BLEUET DES PRAIRES A LA COUPE	20/06/19	JAMBON BLANC SALADE (ortie, tomate) PETIT-SUISSE NATURE AU SUCRE PECHE JAUNE	27/06/19	BEUF BRAISE POMMES NOISETTE MOUSSE CHOCOLAT NOIR	03/07/19	POISSON BEURRE-CITRON EBLY AU JUS
									COULOMMIERS A LA COUPE ECLAIR AU CHOCOLAT
VENDREDI	MELON JAUNE	VENDREDI	SALADE (concombre, maïs)	VENDREDI	MELON CHARENTAIS POISSON PANE CITRON GALETTE DE LEGUMES TOMME BLANCHE	VENDREDI	CONCOMBRE VINAIGRETTE CAKE AU POISSON SAUCE COCKTAIL SALADE VERTE ACCOMPAGNEMENT	VENDREDI	SANDWICH (ongl.) blanc, mayo) CHIPS COLLECTIVES
07/06/19	SALADE (thon, pommes de terre, maïs, gratifiés)	14/06/19	CUISE DE POULET GRILLEE GRATIN AUBERGINES FRAICHES ILE FLOTTANTE & BISCUITS	21/06/19		28/06/19		04/07/19	
	PETIT POT DE GLACE								PETIT POT DE GLACE

Nos matières premières sont issues principalement de l'agriculture biologique et de la Nouvelle Aquitaine. Nos plats sont "maison"