

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



DATES	MENUS	DATES	MENUS	DATES	MENUS
LUNDI 09/03/20	HACHIS PARMENTIER-FROMAGE RAPE CAMEMBERT A LA COUPE MOUSSE AU CHOCOLAT	LUNDI 16/03/20 MENU VEGETARIEN	BOULETTES DE SOJA SAUCE CATALANE PETITS-POIS A LA FRANCAISE EDAM A LA COUPE BANANE	LUNDI 23/03/20	CELERI FRAIS VINAIGRETTE SAUTE DE DINDE AU PAPRIKA TORTIS AU BEURRE CLEMENTINES
MARDI 10/03/20 MENU VEGETARIEN	NUGGET VEGETAL HARICOTS VERTS SAINT PAULIN A LA COUPE GATEAU DE SEMOULE	MARDI 17/03/20	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE SAUCISSE FACON ROUGAILLE YAOURT BIO NATURE AU SUCRE	MARDI 24/03/20	SALADE (haricots verts, surimi) TRUFFADE (pommes de terre, lardons, cantal) FROMAGE BLANC AU SUCRE
JEUDI 12/03/20	BETTERAVE VINAIGRETTE ROTI DE PORC LENTILLES A LA DIJONNAISE FROMAGE BLANC AU SUCRE	JEUDI 19/03/20	PATE DE FOIE-CORNICHONS BŒUF BRAISE PUREE (carottes, panais, pdt) MOUSSE CHOCOLAT NOIR	JEUDI 26/03/20	PATE DE FOIE-CORNICHONS CUBES DE POISSON A LA CREME EBLY AU JUS COULOMMIERS A LA COUPE
VENDREDI 13/03/20 12/03/2020	POISSON PANE MAISON-CITRON PUREE DE CAROTTES TOMME BLANCHE A LA COUPE COMPOTE DE POMME	VENDREDI 20/03/20	DUO DE LEGUMES & SAUCE COCKTAIL COLOMBO DE POULET & RIZ ST NECTAIRE A LA COUPE	VENDREDI 27/03/20 MENU VEGETARIEN	VELOUTE DE LEGUMES QUICHE AU FROMAGE HARICOTS VERTS AU BEURRE ECLAIR AU CHOCOLAT

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