

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



N'hésitez pas à visiter notre site sur apo-oleron.fr

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	RADIS & BEURRE 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"