

MENUS DE L'ECOLE DU CHÂTEAU D'OLERON



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

DATES	MENUS	DATES	MENUS	DATES	MENUS
LUNDI 18/01/21	SALADE (riz bio, thon) POULET ROTI HARICOTS VERTS PAVE 1/2 SEL PORTION	LUNDI 25/01/21	BOULETTES DE SOJA SAUCE CATALANE COQUILLETES (bio) CANTAL A LA COUPE ILE FLOTTANTE	LUNDI 01/02/21	SALADE (pommes de terre, cervelas) BOEUF BRAISE SAUCE BOLOGNAISE CAROTTES VICHY BANANE
MARDI 19/01/21	RILLETTES DE SARDINE & TOAST BŒUF BOURGUIGNON CAROTTES VICHY SEMOULE AU LAIT	MARDI 26/01/21	SALADE (endives, mimolette) CUBES DE POISSON A LA CREME RIZ (bio) & FONDUE DE POIREAUX FROMAGE BLANC AU SUCRE	MARDI 02/02/21	BETTERAVE VINAIGRETTE GRATIN DE PATES (bio) SALADE VERTE ACCOMPAGNEMENT (bio) CREPE AU SUCRE
JEUDI 21/01/21	RILLETTES DE PORC-CORNICHONS POISSON BEURRE-CITRON PUREE DE POMMES DE TERRE CLEMENTINES	JEUDI 28/01/21	CAROTTES RAPEES BOUCHEE A LA REINE & SAUCE EBLY COULOMMIERS A LA COUPE	JEUDI 04/02/21	CHEESEBURGER-DOSETTES POMMES NOISETTE MIMOLETTE A LA COUPE COMPOTE DE POMME
VENDREDI 22/01/21	BOLOGNAISE DE LENTILLES EDAM A LA COUPE ŒUFS AU LAIT	VENDREDI 29/01/21	PATE DE FOIE-CORNICHONS CARBONADE FLAMANDE GRATIN DE COURGES MOUSSE LIEGEOISE	VENDREDI 05/02/21	POISSON AU BEURRE-CITRON PUREE DE COURGES YAOURT NATURE BIO AU SUCRE CLEMENTINES

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

Viandes de bœuf : origine française / Viande de porc & charcuterie: origine Deux-Sèvres, Bretagne

Volaille : origine Nouvelle Aquitaine

Poisson : arrivage du port de la Cotinière // Pons Marée

Produits laitiers : origine Vendée, France à l'exception de certaines spécialités étrangères

Fruits & légumes : été Mops (Marennes Oleron Produits Saveurs)-bio // autres saisons : Saintes, Meursac, Pons Primeur, Benet (85)

Epicerie : Marché U (Le Grand Village Plage-17), Pomona Episaveur (Cestas-33), Transgourmet (Florac-33), Pro à Pro (Montauban-82)