

MENUS DES CANTINES DU CHATEAU D'OLERON



DATES	MENUS	DATES	MENUS	DATES	MENUS	DATES	MENUS	DATES	MENUS
LUNDI	SALADE (riz bio, thon)	LUNDI	BETTERAVE VINAIGRETTE	LUNDI	CAROTTES RAPEES	LUNDI		LUNDI	BETTERAVE VINAIGRETTE
03/05/21	POULET ROTI	10/05/21	BOULETTES DE SOJA SAUCE CATALANE	17/05/21	PARMENTIER (bœuf)	24/05/21		31/05/21	SAUTE DE DINDE ITALIENNE
	HARICOTS VERTS	MENU VEGETARIEN	COQUILLETES (bio) AU BEURRE			FERIE	PENTECOTE		TAGLIATELLES AU BEURRE
	POMME		ILE FLOTTANTE		BANANE				CARRE FRAIS PORTION
MARDI	TABOULE (semoule bio)	MARDI	CAROTTES RAPEES	MARDI		MARDI		MARDI	CAROTTES RAPEES
04/05/21	BŒUF BOURGUIGNON	11/05/21	CUBES DE POISSON A LA CREME	18/05/21	GRATIN DE PATES (bio)	25/05/21	SAUCISSE DE TOULOUSE	01/06/21	NUGGET VEGETAL
	CAROTTES VICHY		RIZ (bio) & FONDUE DE POIREAUX		SALADE VERTE ACCOMPAGNEMENT (bio)		PETITS-POIS A LA FRANCAISE	MENU VEGETARIEN	HARICOTS VERTS AU BEURRE
	CAMEMBERT A LA COUPE		FROMAGE BLANC AU SUCRE	MENU VEGETARIEN	SAINT PAULIN A LA COUPE		FROMAGE BLANC AU SUCRE		YAOURT AU SOJA AUX FRUITS
					POMME		FRAISES AU SUCRE		
JEUDI	RADIS	JEUDI		JEUDI	DUO DE LEGUMES A CROQUER & SAUCE	JEUDI	CONCOMBRE VINAIGRETTE	JEUDI	PATE DE FOIE-CORNICHONS
06/05/21	POISSON SAUCE BEURRE-CITRON	13/05/21		20/05/21	CROQUE-MONSIEUR	27/05/21	BOULETTES DE BŒUF SAUCE CURRY	03/06/21	POISSON SAUCE TOMATE
	RIZ (bio) & EPINARDS A LA CREME	FERIE	ASCENSION		SALADE VERTE MELEE		LENTILLES AU JUS		EBLY AU JUS
	MERINGUE				FROMAGE BLANC AU SUCRE		TOMME BLANCHE A LA COUPE		CREPE AU SUCRE
VENDREDI		VENDREDI		VENDREDI	CONCOMBRE VINAIGRETTE	VENDREDI	TOMATES VINAIGRETTE	VENDREDI	CONCOMBRE VINAIGRETTE
07/05/21	CHEESEBURGER (végétarien)	14/05/21		21/05/21	POISSON AU BEURRE-CITRON	28/05/21	PAELLA	04/06/21	SAUCISSE FACON ROUGAILLE
MENU VEGETARIEN	POMMES NOISETTE				ARC EN CIEL DE PUREE				
	EDAM A LA COUPE								GOUDA A LA COUPE
	SALADE (pomme, kiwi)				CREPE AU SUCRE		MOUSSE LIEGEOISE		

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)