

MENUS DES CANTINES DU CHATEAU D'OLERON



DATES	MENUS	DATES	MENUS	DATES	MENUS	DATES	MENUS	DATES	MENUS
LUNDI 05/06/23	BŒUF BRAISE BOLOGNAISE  LENTILLES A LA DIJONNAISE  GOUDA A LA COUPE  FRUIT DE SAISON	LUNDI 12/06/23	POMMES DE TERRE JACKSON  <u>YAOURT BIO NATURE AU SUCRE</u>  PUREE DE FRUITS (pomme nature)	LUNDI 19/06/23	CONCOMBRE VINAIGRETTE  COUSCOUS (légumes, chipolatas)  <u>SEMOULE (bio) A COUSCOUS</u>  CREME AU CHOCOLAT	LUNDI 26/06/23	<i>MENU VEGETARIEN</i>  OEUF DUR & MAYONNAISE  GALETTE DE BOULGOUR ORIENTALE  <u>GRATIN DE COURGETTES BIO</u>  SALADE D (poire, pêche, ananas au sirop)	LUNDI 03/07/23	CUISSE DE POULET GRILLEE  PETITS POIS ET CAROTTES  <u>YAOURT VANILLE BIO</u>  FRUIT DE SAISON
MARDI 06/06/23	JAMBON BLANC (tr. fines)  <u>COQUILLETES (BIO) BEURRE</u>  CAMEMBERT A LA COUPE  FROMAGE BLANC F. ROUGES	MARDI 13/06/23	PATE DE FOIE-CORNICHONS  OSSO BUCCO DE DINDE  HARICOTS BEURRE A LA TOMATE  MIMOLETTE A LA COUPE	MARDI 20/06/23	<i>MENU VEGETARIEN</i>  TOMATE VINAIGRETTE  BOULETTES DE SOJA AU CURRY  PETITS POIS  ROULE CHARENTAIS MAISON	MARDI 27/06/23	SALADE PIEMONTAISE  EDAM A LA COUPE  PETIT POT DE GLACE	MARDI 04/07/23	<i>MENU VEGETARIEN</i>  TOMATE VINAIGRETTE  CURRY DE POIS CHICHES  SAMOS PORTION
JEUDI 08/06/23	TABOULE  SAUTE DE DINDE MARENGO  GRATIN AUBERGINES FRAICHES  PETIT POT DE GLACE	JEUDI 15/06/23	<i>MENU VEGETARIEN</i>  CAKE AUX LEGUMES ET SAUCE  SALADE VERTE ACCOMPAGNEMENT  FROMAGE BLANC AU SUCRE  FRUIT DE SAISON	JEUDI 22/06/23	CAROTTE ET CONCOMBRE A CROQUER & SAUCE  ROTI DE PORC FROID  PIPERADE FROIDE ACCOMP  FRUIT DE SAISON	JEUDI 29/06/23	MELON JAUNE  BŒUF BRAISE BOLOGNAISE  <u>RIZ (bio) PILAF</u>  GATEAU AU FROMAGE BLANC MAISON	JEUDI 06/07/23	COLOMBO DE POISSON  HARICOTS BEURRE  COULOMMIERS A LA COUPE  MOUSSE AU CHOCOLAT
VENDREDI 09/06/23	<i>MENU VEGETARIEN</i>  SALADE COMPOSEE (œuf dur, tomate, pommes de terre, haricots verts)  PETIT SUISSE NATURE AU SUCRE  COMPOTE POMME-FRAMBOISE-BISC.	VENDREDI 16/06/23	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE  POISSON BEURRE-CITRON  RATATOUILLE FRAICHE ET RIZ  ECLAIR A LA VANILLE	VENDREDI 23/06/23	THON EMIETTE BASQUAISE  GNOCCHIS DE POLENTE  TOMME BLANCHE A LA COUPE  PETIT POT DE GLACE	VENDREDI 30/06/23	LASAGNES POISSON-FR  SALADE VERTE ACCOMPAGNEMENT  MIMOLETTE A LA COUPE  FRUIT DE SAISON	VENDREDI 07/07/23	SANDWICH (longuet, jambon, beurre) primaire SANDWICH (pain de mie, jambon, beurre) maternelle  CHIPS  FRUIT DE SAISON

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)

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