

MENUS DES CANTINES DU CHATEAU D'OLERON



DATES	MENUS	DATES	MENUS	DATES	MENUS	DATES	MENUS	DATES	MENUS
LUNDI 06/05/24	POULET ROTI PETITS POIS ET CAROTTES AU JUS CAMEMBERT A LA COUPE BANANE	LUNDI 13/05/24	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE SAUTE PORC MIEL-EPICES <u>COQUILLETES BIO</u> PECHE AU SIROP	LUNDI 20/05/24	LUNDI DE PENTECÔTE	LUNDI 27/05/24	TARTE A LA TOMATE <u>RIZ BIO PILAF</u> <u>YAOURT SUCRE BIO "LA VACHE CHARENTAISE"</u> BANANE	LUNDI 03/06/24	<u>CAROTTES RAPEES BIO VINAIGRETTE</u> ROTI DE VEAU SAUCE MADERE GRATIN DE COURGETTES BEIGNET AU CHOCOLAT
MARDI 07/05/24	<i>FALAFELS DE POIS CHICHE + SAUCE</i> <i>SEMOULE AU JUS</i> <i>GOUDA A LA COUPE</i> <i>FROMAGE BLANC COULIS DE FRUITS ROUGES</i>	MARDI 14/05/24	SALADE E (h verts, h beurre) EMINCES DE BŒUF EN SAUCE POMMES DE TERRE AU FOUR BRIE A LA COUPE	MARDI 21/05/24	PAELLA (<u>RIZ BIO</u>) CANTAL A LA COUPE CREME DESSERT VANILLE	MARDI 28/05/24	CAROTTES A CROQUER & SAUCE COLOMBO DE POULET PUREE DE LEGUMES ILE FLOTTANTE	MARDI 04/06/24	<u>SPAGHETTIS (bio) A LA CARBONARA-FR</u> PETIT SUISSE AU SUCRE COMPOTE DE FRUITS
JEUDI 09/05/24	ASCENSION	JEUDI 16/05/24	<i>BOULETTES DE SOJA A LA CATALANE</i> <i>CAROTTES VICHY</i> FROMAGE BLANC AU SUCRE <u>FRAISES BIO</u>	JEUDI 23/05/24	NUGGETS DE VOLAILLE HARICOTS BEURRE A LA TOMATE MIMOLETTE A LA COUPE CHOU CHANTILLY	JEUDI 30/05/24	COUSCOUS (légumes, chipo) (<u>SEMOULE BIO</u>) TOMME BLANCHE A LA COUPE COMPOTE POMME - ABRICOT	JEUDI 06/06/24	<i>SALADE COMPOSEE (œuf, tomate, pommes de terre, haricots verts)</i> <i>BRIE A LA COUPE</i> <i>BANANE SAUCE CHOCOLAT</i>
VENDREDI 10/05/24		VENDREDI 17/05/24	<u>FEVES BIO DU JARDIN</u> POISSON PANE MAISON BLE AU JUS CRUMBLE AUX FRUITS	VENDREDI 24/05/24	SAUCISSON A L'AIL-BEURRE LASAGNES POISSON-FR PETIT SUISSE AU SUCRE	VENDREDI 31/05/24	CONCOMBRE A LA CREME - CIBOULETTE BŒUF PROVENCAL PRINTANIERE DE LEGUMES FRUIT DE SAISON	VENDREDI 07/06/24	CUBES POISSON A LA CREME POMMES NOISETTE EDAM A LA COUPE FROMAGE BLANC COULIS DE FRUITS ROUGES

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)