

MENUS DES CANTINES DU CHATEAU D'OLERON



DATES	MENUS	DATES	MENUS	DATES	MENUS	DATES	MENUS	DATES	MENUS
LUNDI 02/09/24	CAROTTES RAPEES BIO VINAIGRETTE  POULET ROTI  FRITES AU FOUR  PUREE DE FRUITS MAISON	LUNDI 09/09/24	NUGGETS DE VOLAILLE  <u>LENTILLES BIO A LA DIJONNAISE</u>  FROMAGE BLANC NATURE AU SUCRE  NECTARINE	LUNDI 16/09/24	<u>CONCOMBRE BIO DU JARDIN VINAIGRETTE</u>  REPAS FROID CUISSÉ DE POULET FROIDE  TABOULE ACCOMPAGNEMENT  YAOURT NATURE AU SUCRE	LUNDI 23/09/24	RADIS BIO DU JARDIN - BEURRE  SAUCISSE FACON ROUGAILLE  HARICOTS BLANCS  EDAM A LA COUPE	LUNDI 30/09/24	TOMATE BIO DU JARDIN VINAIGRETTE  MACARONIS BOLOGNAISE - FR  PETITS SUISSES AROMATISES
MARDI 03/09/24	CONCOMBRE VINAIGRETTE  SALADE PIEMONTAISE  MOUSSE NOIX DE COCO	MARDI 10/09/24	CHIPOLATAS  <u>RATATOUILLE ET RIZ BIO DU JARDIN</u>  CAMEMBERT A LA COUPE  COMPOTE POMME-ANANAS	MARDI 17/09/24	SALADE (pommes de terre, thon)  SAUTE DE PORC MARENGO  PETITS POIS ET CAROTTES AU JUS  LIEGEOIS AU CHOCOLAT	MARDI 24/09/24	<i>MENU VEGETARIEN</i>  SALADE NICOISE SANS THON  QUICHE AU FROMAGE MAISON  SALADE VERTE  YAOURT BIO NATURE AU SUCRE	MARDI 01/10/24	SAUCISSON A L'AIL-BEURRE  FILET DE POULET COCO  <u>RIZ BIO</u> ET FONDUE DE POIREAU  TOMME BLANCHE A LA COUPE
JEUDI 05/09/24	PATE DE FOIE - CORNICHONS  ROTI DE DINDE FROID  <u>GRATIN DE COURGETTES BIO</u>  COULOMMIERS A LA COUPE	JEUDI 12/09/24	<u>TOMATE BIO DU JARDIN VINAIGRETTE</u>  BOULETTES DE SOJA AU CURRY  PUREE DE POMMES DE TERRE  PETITS SUISSES AROMATISES	JEUDI 19/09/24	<u>CAROTTES RAPEES BIO VINAIGRETTE</u>  POISSON AU BEURRE-CITRON  SEMOULE - LEGUMES A COUSCOUS  BANANE	JEUDI 26/09/24	SAUTE DE DINDE MEDITERRANEEN  CAROTTES VICHY  CANTAL A LA COUPE  SALADE DE FRUITS (pomme, poire)	JEUDI 03/10/24	TARTE A LA TOMATE  SALADE DE POMMES DE TERRE  PETIT MOULE PORTION  PRUNES
VENDREDI 06/09/24	MELON CHARENTAIS  SPAGHETTIS BOLOGNAISE VEGETALES  <i>MENU VEGETARIEN</i>  CREME DESSERT VANILLE	VENDREDI 13/09/24	REPAS FROID  SALADE COMPOSEE (pâtes, jambon blanc, tomate, emmental)  TOMME BLANCHE A LA COUPE  CLAFOUTIS AUX POIRES	VENDREDI 20/09/24	BETTERAVE VINAIGRETTE  BŒUF HESTIA  HARICOTS BEURRE  TARTE AUX POMMES	VENDREDI 27/09/24	BOULETTES DE BŒUF AU JUS  POTATOES  CAMEMBERT A LA COUPE  FROMAGE BLANC FRUITS ROUGES	VENDREDI 04/10/24	CUBES DE POISSON CREME  POEELE DE LEGUMES  YAOURT NATURE AU SUCRE  FLAN PATISSIER

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)