

MENUS DES CANTINES DU CHÂTEAU D'OLERON



DATES	MENUS	DATES	MENUS	DATES	MENUS	DATES	MENUS	DATES	MENUS
LUNDI 20/01/25	<p>SPAGHETTIS SAUCE TOMATE BIO DU JARDIN D'APO - FROMAGE RAPE</p> <p>YAOURT BIO AROMATISE LA VACHE CHARENTAISE</p> <p>CLEMENTINES</p>	LUNDI 27/01/25	<p>TABOULE (SEMOULE BIO)</p> <p>POISSON BEURRE CITRON</p> <p>EPINARDS A LA CREME</p> <p>GOUDA A LA COUPE</p>	LUNDI 03/02/25	<p>NUGGETS DE VOLAILLE + SAUCE</p> <p>POMMES NOISETTE</p> <p>SAINT-PAULIN A LA COUPE</p> <p>CREPE AU SUCRE</p>	LUNDI 10/02/25	<p>ŒUF DUR MAYONNAISE</p> <p>PAIN DE LEGUMES SAUCE COCKTAIL</p> <p>COQUILLETES BIO AU BEURRE</p> <p>PUREE DE POIRE MAISON</p>	LUNDI 17/02/25	<p>CASSOULET</p> <p>MIMOLETTE A LA COUPE</p> <p>ILE FLOTTANTE</p>
MARDI 21/01/25	<p>SAUTE DE DINDE SAUCE CURRY</p> <p>PUREE CRECY</p> <p>TOMME BLANCHE A LA COUPE</p> <p>LIEGEOIS AU CHOCOLAT</p>	MARDI 28/01/25	<p>HACHIS PARMENTIER (bœuf)</p> <p>SALADE VERTE</p> <p>BRIE A LA COUPE</p> <p>YAOURT VANILLE BIO</p>	MARDI 04/02/25	<p>LENTILLES VINAIGRETTE</p> <p>LASAGNES MAISON BUTTERNUT</p> <p>CAMEMBERT BIO A LA COUPE</p>	MARDI 11/02/25	<p>COUSCOUS DE POISSON (SEMOULE BIO)</p> <p>EMMENTAL A LA COUPE</p> <p>PETITS SUISSES AROMATISES</p>	MARDI 18/02/25	<p>SAUCISSON SEC - BEURRE</p> <p>BŒUF CAROTTES</p> <p>GRATIN DE COURGES BIO DU JARDIN D'APO</p> <p>VACHE QUI RIT PORTION</p>
MERCREDI 22/01/25		MERCREDI 29/01/25		MERCREDI 05/02/25		MERCREDI 12/02/25		MERCREDI 19/02/25	
JEUDI 23/01/25	<p>BETTERAVE VINAIGRETTE</p> <p>ROUGAIL SAUCISSE</p> <p>RIZ BIO A LA TOMATE</p> <p>FROMAGE BLANC AU SUCRE</p>	JEUDI 30/01/25	<p>SALADE CHINOISE</p> <p>NEMS A LA DINDE + SAUCE</p> <p>RIZ CANTONNAIS</p> <p>GATEAU COCO-BANANE</p>	JEUDI 06/02/25	<p>FILET DE POULET INDIENNE</p> <p>GRATIN DE CHOU-FLEUR</p> <p>CREME DESSERT VANILLE</p> <p>COMPOTE POMME-COING</p>	JEUDI 13/02/25	<p>BŒUF BOURGUIGNON</p> <p>POMMES DE TERRE</p> <p>TOMME BLANCHE A LA COUPE</p> <p>CHOU A LA CREME PATISSIERE</p>	JEUDI 20/02/25	<p>BLANQUETTE DE POISSON</p> <p>POMMES DE TERRE SURPRISE</p> <p>BRIE A LA COUPE</p> <p>CRUMBLE AUX FRUITS</p>
VENDREDI 24/01/25	<p>JOUE DE BŒUF SAUCE TOMATE</p> <p>POMMES DE TERRE</p> <p>EMMENTAL A LA COUPE</p> <p>CLAFOUTIS AUX POIRES</p>	VENDREDI 31/01/25	<p>FLAN AU FROMAGE</p> <p>BOULETTES DE SOJA SAUCE CATALANE</p> <p>BLETTES AU GRATIN</p> <p>FROMAGE BLANC AU SUCRE</p>	VENDREDI 07/02/25	<p>PATE DE FOIE - CORNICHONS</p> <p>POISSON A L'AMERICAINE</p> <p>RIZ BIO ET FONDUE DE POIREAUX</p> <p>SALADE (pomme, poire)</p>	VENDREDI 14/02/25	<p>TARTIFLETTE A LA COURGE</p> <p>SALADE VERTE</p> <p>YAOURT BIO SUCRE LA VACHE CHARENTAISE</p> <p>CLEMENTINES</p>	VENDREDI 21/02/25	<p>HARICOTS VERTS A LA BOLOGNAISE</p> <p>PETIT FILOU AROMATISE</p> <p>BANANE</p>

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 Oléron 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)

Produits fermiers Gaec Brochet Puaud

Menu végétarien

Produits locaux