



Menu

Du 1er au 4 septembre 2026



RESTAURANT SCOLAIRE



ECOLE LE CHATEAU D'OLERON

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

SAUCISSON (ail-
sec) - BEURRE

NUGGETS DE
VOLAILLE &
SAUCE

POMMES
NOISETTE

ROULE MAISON A
LA CONFITURE

COURGETTE BIO
FARCIE



COQUILLETES
BIO
AU BEURRE



BUCHE DE
CHEVRE

SALADE (abricots,
prunes, pêches)

BOULETTES DE
SOJA
A LA CATALANE

RIZ BIO SAFRANE



EMMENTAL

CREME DESSERT
CAMEL



Repas végétarien



Plat biologique



Légumes bio du jardin d'APO



Produit fermier



Pêche durable



Plat HVE

En complément des plats indiqués « AB » ou Label de qualité dans nos menus, nous utilisons chaque jour, dans nos préparations, des ingrédients Bio ou labellisés, variables selon la saisonnalité et les disponibilités, en conformité avec les exigences de la loi EGALIM.

Les menus sont susceptibles d'être ajustés en fonction de la récolte des légumes de notre jardin ou de nos approvisionnements.



Menu

Du 7 au 11 septembre 2026



RESTAURANT SCOLAIRE



ECOLE LE CHATEAU D'OLERON

Menu
Végétarien



Lundi

TOMATE BIO
VINAIGRETTE



CHIPOLATAS

FLAGEOLETS AU JUS

YAOURT NATURE
AU SUCRE

Mardi

FILET DE POULET
MIEL-EPICES

BLE AU JUS

BRIE

COMPOTE
POMME-ANANAS

Mercredi

Jeudi

CHOU CRUS
AU FROMAGE

PETITS POIS ET
CAROTTES

GOUDA

CREPE MAISON

Vendredi

SALADE GRECQUE



MOUSSAKA
(bœuf,
aubergines,
pommes de terre)



YAOURT A LA
GRECQUE



Repas végétarien



Plat biologique



Légumes bio du jardin d'APO



Produit fermier



Pêche durable



Plat HVE

En complément des plats indiqués « AB » ou Label de qualité dans nos menus, nous utilisons chaque jour, dans nos préparations, des ingrédients Bio ou labellisés, variables selon la saisonnalité et les disponibilités, en conformité avec les exigences de la loi EGALIM.

Les menus sont susceptibles d'être ajustés en fonction de la récolte des légumes de notre jardin ou de nos approvisionnements.



Menu

Du 14 au 18 septembre 2026



RESTAURANT SCOLAIRE



ECOLE LE CHATEAU D'OLERON

Lundi

CORDON BLEU

PUREE DE
POMMES DE TERRE

SAINT-PAULIN

POMME

Mardi

CONCOMBRE BIO
VINAIGRETTE



SAUCISSE DE
TOULOUSE

MOJHETTES A LA
TOMATE

GATEAU BASQUE
ET
CREME ANGLAISE

*Menu
Végétarien
Mercredi*



Jeudi

ROTI DE PORC
A LA DIABLE

HARICOTS VERTS
AU BEURRE

LIEGEOIS AU
CHOCOLAT

PUREE DE FRUITS
(pomme, poire)

Vendredi

PAËLLA

EMMENTAL

COMPOTE DE
FRUITS



Repas végétarien



Plat biologique



Légumes bio du jardin d'APO



Produit fermier



Pêche durable



Plat HVE

En complément des plats indiqués « AB » ou Label de qualité dans nos menus, nous utilisons chaque jour, dans nos préparations, des ingrédients Bio ou labellisés, variables selon la saisonnalité et les disponibilités, en conformité avec les exigences de la loi EGALIM.

Les menus sont susceptibles d'être ajustés en fonction de la récolte des légumes de notre jardin ou de nos approvisionnements.



Menu

Du 21 au 25 septembre 2026



RESTAURANT SCOLAIRE



ECOLE LE CHATEAU D'OLERON

Lundi

SAUCISSE FACON
ROUGAILLE
(avec riz)



EDAM

LIEGEOIS
CHOCOLAT

Menu
Végétarien



Mardi

SALADE NICOISE

CROQUE-
MONSIEUR AU
FROMAGE

SALADE VERTE
BIO



YAOURT FERMIER
AROMATISE LA
VACHE CHARENTAISE



Mercredi

Jeudi

TOMATE BIO
VINAIGRETTE



SPAGHETTIS A LA
BOLOGNAISE

FLAN VANILLE
NAPPE CARAMEL

Vendredi

EMINCES DE
POULET AU
CURRY

POMMES DE
TERRE AU FOUR

BRIE

SALADE (pomme,
poire)



Repas végétarien



Plat biologique



Légumes bio du jardin d'APO



Produit fermier



Pêche durable



Plat HVE

En complément des plats indiqués « AB » ou Label de qualité dans nos menus, nous utilisons chaque jour, dans nos préparations, des ingrédients Bio ou labellisés, variables selon la saisonnalité et les disponibilités, en conformité avec les exigences de la loi EGALIM.

Les menus sont susceptibles d'être ajustés en fonction de la récolte des légumes de notre jardin ou de nos approvisionnements.



Menu

Du 28 septembre au 2 octobre 2026



RESTAURANT SCOLAIRE



ECOLE LE CHATEAU D'OLERON

Lundi

JAMBON BLANC

MACARONIS AU
BEURRE

EMMENTAL

POIRES AU SIROP

Mardi

SALADE
PIEMONTAISE

POULET
BASQUAISE

GRATIN DE
COURGES BIO
DU JARDIN



POMME

Mercredi

Jeudi

NUGGET VEGETAL

PUREE SAINT
GERMAIN

EDAM

BANANE

Vendredi

LASAGNES AU
POISSON -
FROMAGE RAPE



FROMAGE BLANC
AU SUCRE

ECLAIR A LA
VANILLE



Repas végétarien



Plat biologique



Légumes bio du jardin d'APO



Produit fermier



Pêche durable



Plat HVE

En complément des plats indiqués « AB » ou Label de qualité dans nos menus, nous utilisons chaque jour, dans nos préparations, des ingrédients Bio ou labellisés, variables selon la saisonnalité et les disponibilités, en conformité avec les exigences de la loi EGALIM.

Les menus sont susceptibles d'être ajustés en fonction de la récolte des légumes de notre jardin ou de nos approvisionnements.