Menu

Du 5 au 9 octobre 2026

RESTAURANT SCOLAIRE

ECOLE LE CHATEAU D'OLERON

Lundi	Mardi (Menu végétarien)	Mercredi	Jeudi	Vendredi
CAROTTES RAPEES BIO VINAIGRETTE	SAUCISSE VEGETALE		PATE DE FOIE - CORNICHONS	SALADE (salade verte, noix)
ROTI DE DINDE EN SAUCE	PUREE DE CAROTTES		BŒUF BRAISE	TARTIFLETTE MAISON
POLENTA SAUCE TOMATE	FROMAGE BLANC AU SUCRE		BLE A LA PARISIENNE	YAOURT NATURE AU SUCRE
TOMME BLANCHE	SALADE (pomme, poire)		CREME PRALINEE	

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

RESTAURANT SCOLAIRE

Du 12 au 16 octobre 2026
SEMAINE DU GOUT

ECOLE LE CHATEAU D'OLERON

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi (Menu végétarien)	Vendredi
TARTE SAINT TURJAN	MOUSSE DE CAROTTES, CUMIN		TABOULE	SAUTE DE DINDE AUX PRUNEAUX
POTIMARRON BIO DU JARDIN A LA BOLOGNAISE	CASSOULET		WAGASHI SAUCE CURRY COCO	PUREE DE CAROTTES, PANAIS, PDT
EMMENTAL	YAOURT FERMIER SUCRE LA VACHE CHARENTAISE		POMMES DE TERRE ET LEGUMES BIO DU JARDIN	FROMAGE BERET DU GUA PAIN SPECIAL
			POMME	BABA FRAMBOISE SPECULOS

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 2 au 6 novembre 2026

RESTAURANT SCOLAIRE

ECOLE LE CHATEAU D'OLERON

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
BŒUF BRAISE	TARTIFLETTE A LA COURGE BIO		SAUCISSE DE TOULOUSE	PIZZA 4 FROMAGES
COQUILLETTES BIO AU BEURRE	YAOURT BIO AU SUCRE		LENTILLES BIO A LA DIJONNAISE	SALADE VERTE BIO DU JARDIN
EDAM	GATEAU DE SORCIERE		TOMME BLANCHE	PETITS SUISSES AU SUCRE
POIRES AU SIROP			ORANGE	COMPOTE DE FRUITS

Menu Végétarien

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.