

## MENUS DES CANTINES DU CHATEAU D'OLERON



DATES	MENUS	DATES	MENUS	DATES	MENUS	DATES	MENUS
LUNDI 10/06/24	SAUTE DE PORC A LA NAPOLITAINE  RIZ - RATATOUILLE FRAICHE  EMMENTAL A LA COUPE  CREME DESSERT A LA VANILLE	LUNDI 17/06/24	<u>TOMATE BIO DU JARDIN VINAIGRETTE</u>  BŒUF HESTIA  PRINTANIERE DE LEGUMES  TOMME BLANCHE A LA COUPE	LUNDI 24/06/24	SALADE PIEMONTAISE  SAUTE DE BŒUF  <u>CAROTTES BIO FRAICHES</u>  FLAN VANILLE NAPPE CAMEL	LUNDI 01/07/24	<u>RADIS BIO DU JARDIN</u> - BEURRE  POMMES DE TERRE JACKSON  BEIGNET AU POMME
MARDI 11/06/24	<u>TOMATE BIO DU JARDIN VINAIGRETTE</u>  JAMBON DE DINDE  <u>COQUILLETES BIO AU BEURRE</u>  PETIT SUISSE NATURE AU SUCRE	MARDI 18/06/24	<i>FRIAND AU FROMAGE</i>  <i>SALADE COMPOSEE (oeuf, tomate, pommes de terre, haricots verts)</i>  <i>MENU VEGETARIEN</i>  GATEAU BASQUE ET CREME ANGLAISE	MARDI 25/06/24	<u>CONCOMBRE BIO DU JARDIN VINAIGRETTE</u>  NUGGET VEGETAL + SAUCE TOMATE MAISON  POTATOES  TARTARE AIL ET FINES HERB. PORTION  <i>MENU VEGETARIEN</i>  REPAS PIQUE-NIQUE ELEMENTAIRE (pain de mie, jambon dinde)	MARDI 02/07/24	<u>CAROTTES RAPEES BIO VINAIGRETTE</u>  QUICHE A LA PROVENCALE  SALADE VERTE  FROMAGE BLANC AU SUCRE  <i>MENU VEGETARIEN</i>
JEUDI 13/06/24	POULET ROTI FROID SAUCE KETCHUP  SALADE D'HARICOTS VERTS  <b>Repas froid</b> GOUDA A LA COUPE  PETIT POT DE GLACE	JEUDI 20/06/24	<i>RADIS BIO DU JARDIN - BEURRE</i>  COURGETTES FARCIES  RIZ BIO CREOLE  YAOURT NATURE AU SUCRE	JEUDI 27/06/24	MELON  COUSCOUS (poisson, semoule bio)  EMMENTAL A LA COUPE	JEUDI 04/07/24	COLOMBO DE POULET  <u>COURGETTES A L'INDIENNE</u>  CAMEMBERT A LA COUPE  FRUIT DE SAISON
VENDREDI 14/06/24	<u>CONCOMBRE BIO DU JARDIN A LA CREME - CIBOULETTE</u>  BOULETTES DE SOJA AU CURRY  <i>MENU VEGETARIEN</i>  <u>SEMOULE BIO</u>  FRUIT DE SAISON	VENDREDI 21/06/24	<u>CAROTTES BIO DU JARDIN A CROQUER &amp; SAUCE</u>  POISSON COCO  BLE AU JUS  PECHE AU SIROP	VENDREDI 28/06/24	TOMATE BIO DU JARDIN VINAIGRETTE  TOURTE (jambon, champignons, fromage)  SALADE VERTE  PETIT POT DE GLACE	VENDREDI 05/07/24	<b>REPAS DE FIN D'ANNEE</b>  SANDWICH (p. de mie, jambon, beurre) 2 pour les adultes et primaires 1 pour les maternelles  CHIPS  BANANE  <b>Repas froid</b>

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)