

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 Repas froid GOUDA A LA COUPE PETIT POT DE GLACE	JEUDI 20/06/24	<i>RADIS BIO DU JARDIN - BEURRE</i> <i>COURGETTES FARCIES</i> <i>RIZ BIO CREOLE</i> 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 & 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	REPAS DE FIN D'ANNEE SANDWICH (p. de mie, jambon, beurre) 2 pour les adultes et primaires 1 pour les maternelles CHIPS BANANE Repas froid

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)