

MENUS DES CANTINES DU CHÂTEAU D'OLERON



DATES	MENUS	DATES	MENUS	DATES	MENUS	DATES	MENUS	DATES	MENUS
LUNDI 11/11/24 FERIE	FERIE	LUNDI 18/11/24	RAVIOLIS CARRE PRESIDENT PORTION COMPOTE DE FRUITS	LUNDI 25/11/24	TABOULE A L'ORIENTAL POULET AU JUS HARICOTS VERTS AU BEURRE PUREE DE FRUITS (pomme nature)	LUNDI 02/12/24 	TARTE AUX POIREAUX SPAGHETTIS SAUCE TOMATE BIO MAISON DU JARDIN D'APO CANTAL A LA COUPE	LUNDI 09/12/24	SAUCISSONS (ail-salami) - CORNICHONS POISSON AU BEURRE BLANC CRUMBLE CHOU-FLEUR ET BROCOLIS PETITS SUISSES NATURES AU SUCRE
MARDI 12/11/24 	BETTERAVE VINAIGRETTE OMELETTE AUX POMMES DE TERRE ET CHAMPIGNONS SALADE VERTE BIO DU JARDIN D'APO FROMAGE BLANC AU SUCRE	MARDI 19/11/24	MACEDOINE DE LEGUMES VINAIGRETTE JAMBON BLANC PUREE DE POMMES DE TERRE PETIT SUISE AU SUCRE	MARDI 26/11/24	ŒUF DUR MAYONNAISE CROQUE-MONSIEUR DE DINDE SALADE VERTE BIO DU JARDIN D'APO ENTREMETS VANILLE	MARDI 03/12/24	SAUCISSE DE FRANCFORT LENTILLES BIO A LA DJONNAISE COULOMMIERS A LA COUPE MOUSSE AU CHOCOLAT	MARDI 10/12/24	CELERI FRAIS REMOULADE PARMENTIER DE VOLAILLE EMMENTAL A LA COUPE
MERCREDI 13/11/24		MERCREDI 20/11/24		MERCREDI 27/11/24		MERCREDI 04/12/24		MERCREDI 11/12/24	
JEUDI 14/11/24	NUGGETS DE VOLAILLE SAUCE TOMATE MAISON POMMES NOISETTE CAMEMBERT BIO ORANGE	JEUDI 21/11/24	BŒUF CAROTTES RIZ BIO YAQURT BIO AROMATISE LA VACHE CHARENTAISE POMME	JEUDI 28/11/24	TARTIFLETTE MAISON KIRI PORTION SALADE (poire, orange)	JEUDI 05/12/24	SAUTE DE DINDE SAUCE CURRY PUREE DE COURGES BIO DU JARDIN D'APO VACHE QUI RIT PORTION GATEAU BASQUE ET CREME ANGLAISE	JEUDI 12/12/24 	CHILI SIN CARNE YAQURT BIO NATURE AU SUCRE CLEMENTINES
VENDREDI 15/11/24	PATE DE FOIE-CORNICHONS LASAGNES POISSON-EPINARDS TOMME BLANCHE A LA COUPE	VENDREDI 22/11/24	CAROTTES RAPEES BIO VINAIGRETTE POISSON COCO GRATIN DE COURGES BIO DU JARDIN D'APO TARTE AUX POIRES	VENDREDI 29/11/24 	LEGUMES A CROQUER & SAUCE BOULETTES DE SOJA AU CURRY SEMOULE-LEGUMES A COUSCOUS YAQURT VANILLE BIO	VENDREDI 06/12/24	POISSON SAUCE HOLLANDAISE RIZ BIO ET FONDUE DE POIREAUX SAMOS PORTION SALADE (pomme, kiwi)	VENDREDI 13/12/24	MOUSSE DE CAROTTES CHEESEBURGER - DOSETTES POTATOES CREME DESSERT PRALINEE

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

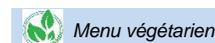
Volaille : origine Nouvelle Aquitaine

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)

Epicierie : Marché U (Le Grand Village Plage-17), Pomona Episaveur (Cestas-33), Transgourmet (Florac-33), Pro à Pro (Montauban-82)



Produits fermiers Gaec Brochet Puauud

Produits locaux