

# MENUS DES CANTINES DU CHÂTEAU D'OLERON



DATES	MENUS	DATES	MENUS	DATES	MENUS	DATES	MENUS	DATES	MENUS
LUNDI 16/12/24	POISSON MEUNIÈRE  <u>RIZ BIO</u> - EPINARDS A LA CREME  BRIE A LA COUPE  CLEMENTINES	LUNDI 23/12/24		LUNDI 30/12/24		LUNDI 06/01/25	<u>CAROTTES RÂPÉES BIO</u> VINAIGRETTE  SAUTE DE PORC MARENGO  HARICOTS VERTS AU BEURRE  EPIPHANIE  <b>GALETTE DES ROIS - BRIOCHE</b>	LUNDI 13/01/25	BŒUF HESTIA  <u>PURÉE DE COURGES</u> <u>BIO DU JARDIN D'APO</u>  EDAM A LA COUPE  POMME
MARDI 17/12/24	<u>CAROTTES RÂPÉES BIO</u> VINAIGRETTE  BŒUF BOURGUIGNON  <u>COQUILLETES BIO</u>  <b>YAOURT BIO SUCRE LA VACHE</b> <b>CHARENTAISE</b>	MARDI 24/12/24		MARDI 31/12/24		MARDI 07/01/25	SAUCISSON A L'AIL - BEURRE  ESCALOPE DE DINDE SAUCE CURRY  PURÉE DE LEGUMES  PETITS SUISSES AROMATISES   MENU VEGETARIEN	MARDI 14/01/25	BETTERAVE VINAIGRETTE  LASAGNES DE LEGUMES  SALADE VERTE  CHOU A LA CREME PATISSIERE
MERCREDI 18/12/24		MERCREDI 25/12/24		MERCREDI 01/01/25		MERCREDI 08/01/25		MERCREDI 15/01/25	
JEUDI 19/12/24	EMINCES DE VOLAILLE A LA CREME  POMMES NOISETTE  SAINT MARCELLIN A LA COUPE  ECLAIR DE NOEL  REPAS DE FETE	JEUDI 26/12/24		JEUDI 02/01/25		JEUDI 09/01/25	ŒUF DUR MAYONNAISE  <u>SPAGHETTIS BIO</u> BOLOGNAISE  SALADE VERTE  EMMENTAL A LA COUPE	JEUDI 16/01/25	LEGUMES A CROQUER ET SAUCE  SAUCISSE DE TOULOUSE  <u>LENTILLES BIO</u> A LA DIJONNAISE  YAOURT SUCRE
VENDREDI 20/12/24	NUGGET VEGETAL  <u>GRATIN DE COURGES BIO</u> <u>DU JARDIN D'A.P.O</u>  FROMAGE BLANC AU SUCRE  PURÉE DE POIRE MAISON   MENU VEGETARIEN	VENDREDI 27/12/24		VENDREDI 03/01/25		VENDREDI 10/01/25	 MENU VEGETARIEN  QUICHE COURGETTES-CHEVRE-MIEL  ENTREMETS CHOCOLAT  POIRE AU SIROP	VENDREDI 17/01/25	BRANDA DE POISSON  TOMME BLANCHE A LA COUPE  CLEMENTINES

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)

Produits fermiers Gaec Brochet Puaud

Menu végétarien

Produits locaux