Menus

Contrôlé par ECOCERT EN CUISINE

Pour une cantine + BIO + LOCALE + SAINE + DURABLE

Bon Appétit!

* BIO

** BIO et LOCAL

Fait maison

Lundi 28 février	Mardi 1er mars	Jeudi 3 mars		Vendredi 4 mars
Carottes râpées* Tomates aux herbes*	Concombre* Pamplemousse*	Salade de lardons* Jambon Vendéen Tomates*		Œufs mayonnaise Betteraves*
		Menu végétarien		
Pâtes* à la Bolognaise Salade*	Filet de poisson (La Cotinière) Riz* Salade*	Gratin de légumes* Salade*	Rôti de dinde Haricots verts* Salade*	Cordon bleu Petits pois* Salade*
Yaourts** Fruits*	Flan* Fruits*	Tarte aux pommes* Fruits*		Yaourts** Fruits*

Lundi 7 mars	Mardi 8 mars		Jeudi 10 mars	Vendredi 11 mars
Céleri rémoulade* Tomates et féta*	Salade au fromage* Carottes à l'orange*		Saucisson ail / Saucisson sec Cervelas / Pâté de volaille	Avocat au surimi* Œufs Chimay Croisillon à l'emmental
	Menu végétarien			
Sauté de porc Pâtes* Salade*	Couscous végétarien* Salade*	Couscous au poulet* Salade*	Filet de poisson (La Cotinière) Carottes poêlées* Salade*	Cuisse de poulet Ratatouille* Salade*
Yaourts** Fruits*	Crème dessert* Fruits*		Plaisir au chocolat Fruits*	Yaourts** Fruits*

La Principale

Collège Aliénor d'Aquitaine - 17480 Le Château d'Oléron - Tél 05 46 47 61 38 - Le Principal

C. Guerin

La Gestionnaire

L'Intendant - 17480 Le Château d'Oléron - Tél 05 46 47 61 38 - Collège A. d'Aquitaine

E. Gouraud

Rouge : Viande / Poisson / Œuf

Bleu : Produits laitiers

Vert : Crudités / Fruits

Vert : Légumes et fruits cuits

Marron : Féculents

Orange : Graisse