MENUS

Contrôlé par ECOCERT EN CUISINE

Pour une cantine + BIO + LOCALE + SAINE + DURABLE

Bon appétit

* BIO ** BIO et LOCAL Fait maison

Lundi 11 octobre	Mardi 12 octobre	Jeudi 14 octobre		Vendredi 15 octobre
Salade de pommes de terre* Tomates* Potage* Sauté de porc au curry Pâtes* Salade** Yaourts** Fruits*	Navets farcis* Concombre* Filet de poisson (la Cotinière) Fondue de poireaux et de pommes de terre** Salade** Crème aux œufs Fruits*	Potage* Pamplemousse surimi* / Tomates féta*		Terrine de légumes* Terrine aux 2 saumons Cuisse de poulet Haricots beurre Salade** Yaourts** Fruits*
		Menu végétarien		
		Œufs cocotte aux champignons* Salade**	Sauté de canard Riz* Salade**	
		Eclair* Fruits*		
Lundi 18 octobre	**Mardi 19 octobre**	**Jeudi 21 octobre**		**Vendredi 22 octobre**
Macédoine mayonnaise Potage * / Tomates* Hachis Parmentier Salade* Yaourts** Fruits*	Salade de chèvre aux noix* Céleri rémoulade* Sauté de veau Riz* Salade* Crumble aux poires* Fruits*	Potage* Croustille de chèvre / Carottes à l'orange* Travers de porc au miel et romarin Semoule* Salade* Ananasier* Fruits*		Friand / Pizza Tomates* Poisson pané Poêlée de légumes* Salade* Yaourts** Fruits*

La Principale

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

C. Guet

Le Gestionnaire

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

F. Bonnet

Rouge : Viande / Poisson / Œuf

Bleu : Produits laitiers

Vert : Crudités / Fruits

Vert : Légumes et fruits cuits

Marron : Féculents

Orange : Graisse

Menus susceptibles d'être modifiés suivant approvisionnement