

MENUS DE LA SEMAINE

Du 4 novembre 2024


Au 10 novembre 2024

Viandes bovines d'origine France

BIO = Issu de l'agriculture biologique

IO = Issu de la production oléronaise

☞ = Fait maison

 = Menu végétarien

La Quinzaine des produits laitiers (1^{ère}/2)



« Cheesecake aux poires et **cancoillotte IGP** »

Compte tenu des difficultés d'approvisionnement, les menus peuvent être modifiés.

LUNDI 4	Potage Champignons à la grecque Cassoulet et Salade verte Yaourt nature BIO Compote
MARDI 5	Potage ☞ Betteraves cuites en salade ☞ Jambon grillé, sauce roquefort AOP ☞ et Haricots verts ☞ Fromage AOP Fruit de saison BIO
MERCREDI 6	Potage ☞ Sardines à l'huile Escalope de dinde, à la crème ☞ et Semoule ☞ Fromage Fruit de saison
JEUDI 7	Potage ☞ Salade verte composée, dés de tomme charentaise BIO Sauté de bœuf ☞ et Gratin dauphinois, à la raclette IGP de Savoie ☞ Fromage AOP Ananas rôti
VENDREDI 8	Velouté de Butternut, chips d'abondance ☞ Charcuterie Poisson frais de la Cotinière ☞ et Blé ☞ Fromage AOP Cheesecake aux poires et cancoillotte IGP
SAMEDI 9	Potage ☞ Poireaux vinaigrette Steak haché, sauce aux poivres ☞ et Pâtes ☞ Fromage Pommes au four ☞
DIMANCHE 10	Potage Roulé de jambon à la macédoine ☞ Gigot d'agneau ☞ et Pois mange-tout ☞ Fromage Gâteau

LES REPAS DOIVENT ÊTRE COMMANDÉS ET DÉCOMMANDÉS

72 H à L'AVANCE (sauf cas de force majeure) par courriel ou par téléphone :

ccas-saintgeorgesoleron@orange.fr OU au 07 49 38 17 25 de 9 H à 17 H - du lundi au vendredi