

MENUS DE LA SEMAINE

Du 8 juillet 2024


Au 14 juillet 2024

Viandes bovines d'origine France

BIO = Issu de l'agriculture biologique

IO = Issu de la production oléronaise


☞ = Fait maison

 = Menu végétarien



« Concombre BIO à la crème ☞ »

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

LUNDI 8	Potage ☞ Saucisson sec Poisson frais de la Cotinière ☞ et Boulgour aux légumes ☞ Fromage Fruit de saison
MARDI 9	Potage ☞ Choux fleur, vinaigrette ☞ Emincé de bœuf au paprika ☞ et Riz basmati Petits suisses Cocktail de fruits
MERCREDI 10	Potage ☞ Sardines à l'huile Sauté de veau ☞ et Tagliatelles Yaourt Fruit de saison
JEUDI 11	Potage ☞ Pizza Sauté de bœuf ☞ et Haricots blancs ☞ Fromage Compote
VENDREDI 12	Potage ☞ Tomate bio, feta ☞ Poisson de la Cotinière ☞ et Céréales gourmandes Fromage Crème dessert chocolat
SAMEDI 13	Potage ☞ Concombre BIO à la crème ☞ Escalope de porc grillée ☞ et Courgettes vapeur persillées ☞ Fromage et Poire au sirop ☞
 DIMANCHE 14 « Fête nationale »	Potage ☞ Pâté en croûte ☞ Confit de canard ☞ Pommes de terre aux champignons sautés ☞ 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