

MENUS DE LA SEMAINE

Du 18 novembre 2024

Au 24 novembre 2024

Viandes bovines d'origine France

BIO = Issu de l'agriculture biologique

IO = Issu de la production oléronaise

☺ = Fait maison



= Menu végétarien



« Poisson frais de la Cotinière
et Fondue de poireaux BIO »

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

LUNDI 18	Bouillon de légumes, alphabet ☺ Entrée pâtissière Poulet rôti ☺ et Brocolis persillés ☺ Fromage AOP Fruit de saison BIO
MARDI 19	Potage ☺ Choux rouge râpé ☺ Spaghettis bolognaise ☺ et Salade verte BIO IO Yaourt BIO nature Fruit de saison BIO
MERCREDI 20	Potage Saucisson ☺ Petit salé et Lentilles BIO ☺ Laitage Fruit de saison
JEUDI 21	Potage Salade d'endives BIO Chili con carné ☺ et Riz basmati aux amandes ☺ Fromage AOP Poire caramélisée
VENDREDI 22	Potage Cèleri rémoulade aux raisins ☺ Poisson frais de la Cotinière et Fondue de poireaux BIO Fromage AOP Flan pâtissier
SAMEDI 23	Potage Salade de perles marine ☺ Cuisse de lapin aux pruneaux ☺ et Chou-fleur BIO vapeur ☺ Fromage Fruit de saison
DIMANCHE 24	Potage Champignons à la crème ☺ Rôti de bœuf et Topinambours persillés ☺ Fromage Gâteau

LES REPAS DOIVENT ETRE 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