

MENUS DE LA SEMAINE

Du 11 novembre 2024

Au 17 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 (2ème/2)



« Crème de Brocciu AOP »

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

LUNDI 11 « Férié »	Velouté des sous-bois ☞ Pâté en croûte ☞ Confit de canard ☞ et Pommes de terre garnies ☞ Fromage Aumônière aux fruits	ARMISTICE  14 18 11 novembre
MARDI 12	Potage Concombre à la crème Raviolis gratinés au comté AOP et Salade verte Fromage AOP Liégeois	
MERCREDI 13	Potage ☞ Lentilles en salade Emincé de bœuf, aux champignons et Petits pois Laitage Fruit au sirop	
JEUDI 14	Potage ☞ Cèleri rémoulade Sauté de porc et Crumble de courge au rocamadour AOP ☞ Fromage AOP Fruit de saison BIO ☞	
 VENDREDI 15	Soupe de tomate, crème de Brocciu AOP ☞ Asperges vinaigrette Omelette au Beaufort AOP ☞ et Mélange de salades Fromage AOP Fruit de saison BIO ☞	
SAMEDI 16	Potage ☞ Pois chiches BIO en salade ☞ Foies de volailles sautés au vin rouge ☞ et Salsifis persillés ☞ Fromage Cocktail de Fruits	
DIMANCHE 17	Potage ☞ Rillettes ☞ Potiron farci ☞ 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