

# MENUS DE LA SEMAINE

Du 10 février 2025

Au 16 février 2025

Viandes bovines d'origine France

BIO = Issu de l'agriculture biologique

IO = Issu de la production oléonaise

☞ = Fait maison



« Poisson de la Cotinière ☞ et Riz pilaf »

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

<b>LUNDI</b> <b>10</b>	Potage ☞ Rillettes de poulet Poisson de la Cotinière ☞ et Riz pilaf Yaourt BIO nature Fruit de saison BIO
<b>MARDI</b> <b>11</b>	Potage ☞ Chou rouge en salade ☞ Escalope de porc au curry ☞ et Haricots verts vapeur ☞ Fromage AOP Cocktail de fruits
<b>MERCREDI</b> <b>12</b>	Potage ☞ Duo de jambons, beurre et cornichons Poulet rôti ☞ et Haricots blancs Petits suisses Fruit de saison
<b>JEUDI</b> <b>13</b>	Potage ☞ Salade verte composée ☞ Sauté de bœuf ☞ et Blé ☞ Fromage AOP Pomme au four ☞
<b>VENDREDI</b> <b>14</b> « Saint-Valentin »	Soupe de pois cassés ☞ Poireaux vinaigrette ☞ Omelette au fromage ☞ et Salade verte Fromage AOP Dessert de la Saint-Valentin ☞
<b>SAMEDI</b> <b>15</b>	Potage ☞ Choux-fleur, vinaigrette ☞ Emincé de boeuf sauce aux poivres ☞ et Lentilles ☞ Fromage Poire au sirop ☞
<b>DIMANCHE</b> <b>16</b>	Potage ☞ Salade de champignons à la ciboulette ☞ Escalope de veau ☞ et Epinards sautés ☞ 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](mailto:ccas-saintgeorgesoleron@orange.fr) OU au 07 49 38 17 25 de 9 H à 17 H - du lundi au vendredi**