

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.

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