

MENUS DE LA SEMAINE

Du 25 novembre 2024

Au 1^{er} décembre 2024

Viandes bovines d'origine France

BIO = Issu de l'agriculture biologique

IO = Issu de la production oléronaise

☞ = Fait maison



= Menu végétarien



« Fromage blanc BIO NATURE »

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

LUNDI 25	Potage ☞ Salade de perles de la mer ☞ Langue de bœuf sauce tomate ☞ et Haricots verts persillés ☞ Yaourt Nature BIO Fruit bio de saison
MARDI 26	Potage ☞ Endives en salade ☞ Steack haché sauce au bleu ☞ et Brocolis BIO vapeur ☞ Fromage AOP Fruit de saison BIO
MERCREDI 27	Potage ☞ Asperges vinaigrette Boulettes d'agneau, aux petits légumes ☞ et Salsifis ☞ Fromage Fruit de saison
JEUDI 28	Potage ☞ Carottes râpées BIO ☞ Nouilles chinoises aux crevettes ☞ et Salade verte BIO IO ☞ Fromage blanc BIO NATURE Fruit de saison BIO ☞
VENDREDI 29	Velouté de courge BIO IO ☞ Œuf dur mayonnaise ☞ Poisson frais de la Cotinière ☞ et Semoule ☞ Fromage AOP Purée de fruits BIO ☞
SAMEDI 30	Potage ☞ Poireaux, vinaigrette ☞ Côte de porc sauce charcutière ☞ et Pâtes ☞ Fromage Fruits
DIMANCHE 1 ^{er}	Potage ☞ Duo de jambon Blanquette de dinde ☞ et Riz Pilaf ☞ 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