

MENUS DE LA SEMAINE

Du 15 juillet 2024

Au 21 juillet 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 15	Potage ☞ Museau de bœuf Saucisse de Toulouse et Lentilles Yaourt Fruit
MARDI 16	Potage ☞ Melon ☞ Poulet rôti et Petits pois ☞ Fromage Semoule au caramel
MERCREDI 17	Potage ☞ Salade de pâtes, maïs et crabe ☞ Boulettes de boeuf sauce tomate ☞ et Brocolis sautés ☞ Fromage Fruit de saison
JEUDI 18	Potage ☞ Pastèque Côte de porc, sauce au bleu ☞ et Riz ☞ Fromage Compote
VENDREDI 19	Potage ☞ Saucisson sec Poisson frais de la Cotinière ☞ et Fondue de poireaux BIO ☞ Fromage Fruit de saison
SAMEDI 20	Potage ☞ Champignons à la crème ☞ Escalope de dinde grillée ☞ et Choux de Bruxelles persillés ☞ Fromage Riz au lait
DIMANCHE 21	Potage Tomate bio ☞ Rôti de bœuf ☞ et Pomme paillason ☞ 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**