

MENUS DE LA SEMAINE

Du 20 novembre 2023

Au 26 novembre 2023

Viandes bovines d'origine France

BIO = Issu de l'agriculture biologique

IO = Issu de la production oléronaise

☞ = Fait maison




= Menu végétarien



« Chabichou AOP »

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

LUNDI 20	Soupe de légumes ☞ Entrée pâtissière ☞ Brandade de poisson de la Cotinière ☞ et Salade verte BIO IO Ossau Iraty AOP Fruit de saison BIO
MARDI 21	Potage Cervelas Sauté de poulet au curry ☞ et Petits pois, carottes ☞ Yaourt BIO nature Fruit de saison BIO
MERCREDI 22	Potage Salade verte composée ☞ Petit salé et Lentilles BIO ☞ Fromage blanc BIO Fruit de saison
JEUDI 23	Potage Pomelos BIO Blanquette de veau ☞ et Topinambours en gratin ☞ Tomme charentaise BIO Semoule au caramel BIO
VENDREDI 24 	Potage Œuf dur et poireau vinaigrette ☞ Lasagnes végétariennes à la bolognaise de lentilles corail Salade verte Chabichou AOP Abricots au sirop
SAMEDI 25	Potage Salade de perles marines ☞ Cuisse de lapin aux pruneaux ☞ et Brocolis BIO vapeur ☞ Fromage Fruit de saison
DIMANCHE 26	Potage Champignons à la crème ☞ Rôti de bœuf et Salsifis persillés ☞ 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