

# MENUS DE LA SEMAINE

Du 20 janvier 2025

Au 26 janvier 2025

Viandes bovines d'origine France

BIO = Issu de l'agriculture biologique

IO = Issu de la production oléronaise

☞ = Fait maison

 = Menu végétarien



« Flan pâtissier ☞ »

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

<b>LUNDI</b> <b>20</b>	Soupe de tomates ☞ Entrée pâtissière Poulet rôti ☞ et Brocolis vapeur Yaourt nature BIO ☞ Fruit de saison BIO
<b>MARDI</b> <b>21</b>	Potage ☞ Cèleri rémoulade Sauté de bœuf ☞ et ses légumes Fromage AOP Fruit de saison BIO
<b>MERCREDI</b> <b>22</b>	Potage Andouille Côte de porc ☞ et Lentilles ☞ Fromage Fruit de saison
<b>JEUDI</b> <b>23</b>	Potage Salade coleslaw ☞ Croziflette ☞ et Salade verte BIO IO Petits suisses Ananas rôti ☞
<b>VENDREDI</b> <b>24</b>	Potage Carottes râpées ☞ Poisson frais de la Cotinière ☞ et Gratin de chou-fleur BIO ☞ Fromage AOP Flan pâtissier ☞
<b>SAMEDI</b> <b>25</b>	Potage Salade de pommes de terre au thon ☞ Cuisse de pintade aux pruneaux ☞ et Navet ☞ Fromage Fruit de saison
<b>DIMANCHE</b> <b>26</b>	Potage Œuf dur, macédoine mayonnaise ☞ Rôti de veau ☞ et Flageolets verts, au jus ☞ 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](mailto:ccas-saintgeorgesoleron@orange.fr) OU au 07 49 38 17 25 de 9 H à 17 H - du lundi au vendredi**