

# MENUS DE LA SEMAINE

Du 3 juillet 2023

Au 9 juillet 2023

Viandes bovines d'origine France  
BIO = Issu de l'agriculture biologique  
IO = Issu de la production oléronaise  
☺ = Fait maison



« Pomme BIO rôtie ☺ »

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

<b>LUNDI</b> 3	Potage ☺ Betteraves cuites en salade ☺ Poisson frais de la Cotinière ☺ et Riz pilaf ☺ Comté AOP Fruit de saison BIO
<b>MARDI</b> 4	Potage ☺ Tartinade de sardines Sauté de dinde au curry ☺ et Haricots verts ☺ Yaourt nature BIO Fruit de saison BIO
<b>MERCREDI</b> 5	Potage Salade mélangée ☺ Escalope de porc grillée ☺ et Purée de pois cassés ☺ Petits suisses Fruit de saison
<b>JEUDI</b> 6	Potage ☺ Tomates BIO IO et mozzarella ☺ Sauté de veau Marengo ☺ et Poêlée saisonnière Fourme d'Ambert AOP Riz au lait BIO ☺
<b>VENDREDI</b> 7	Potage Salade de maïs, cœurs de palmier et soja vinaigrette au sésame ☺ Lasagnes de légumes aux lentilles corail et Salade verte Bûche de chèvre BIO Pomme BIO rôtie ☺
<b>SAMEDI</b> 8	Potage Taboulé ☺ Cuisse de lapin aux pruneaux ☺ et Navets au jus ☺ Fromage Fruit de saison
<b>DIMANCHE</b> 9	Potage ☺ Concombre vinaigrette Rôti de veau et Tomates provençales 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