

MENUS DE LA SEMAINE

Du 3 mars 2025

Au 9 mars 2025

Viandes bovines d'origine France

BIO = Issu de l'agriculture biologique

IO = Issu de la production oléronaise

☰ = Fait maison



« Tripes ☰ et Pommes vapeur ☰ »

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

LUNDI 3	Potage ☰ Pâté de campagne Escalope de porc ☰ et Haricots beurre ☰ Laitage Fruit
MARDI 4	Potage ☰ Chou rouge aux lardons ☰ Spaghettis à la bolognaise ☰ et Salade verte Fromage Riz au lait
MERCREDI 5	Potage ☰ Filet de maquereau ☰ Steak haché ☰ et Pommes rissolées ☰ Fromage Fruit de saison
JEUDI 6	Potage ☰ Salade de museau ☰ Tripes ☰ et Pommes vapeur ☰ Laitage Mousse chocolat
VENDREDI 7	Potage ☰ Champignons à la grecque Poisson frais de la Cotinière ☰ et Fondue de poireaux BIO ☰ Fromage Compote
SAMEDI 8	Potage ☰ Radis beurre ☰ Boudin noir et Pommes en l'air ☰ Fromage Pruneaux au sirop
DIMANCHE 9	Potage Pizza ☰ Petit salé et Lentilles BIO ☰ 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