

MENUS DE LA SEMAINE

Du 5 août 2024


Au 11 août 2024

Viandes bovines d'origine France

BIO = Issu de l'agriculture biologique

IO = Issu de la production oléronaise

☞ = Fait maison

 = Menu végétarien



« Cuisse de lapin aux pruneaux ☞
et Pommes de terre vapeur ☞ »

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

LUNDI 5	Potage ☞ Concombre à la crème ☞ Poisson frais de la Cotinière ☞ et Tian de légumes ☞ Fromage Fruit de saison
MARDI 6	Potage ☞ Maquereau Sauté de dinde à la tomate ☞ et Haricots verts ☞ Yaourt Fruit de saison
MERCREDI 7	Potage ☞ Salade verte mélangée ☞ Escalope de porc grillée ☞ et Flageolets ☞ Petits suisses Compote de fruits
JEUDI 8	Potage ☞ Tomate BIO IO ☞ Blanquette de veau ☞ et Jardinière de légumes Fromage Semoule au lait BIO ☞
VENDREDI 9	Potage ☞ Salade de maïs, cœurs de palmier et soja, vinaigrette au sésame ☞ Lasagnes ☞ et Salade verte Fromage Fruit de saison
SAMEDI 10	Potage Taboulé ☞ Cuisse de lapin aux pruneaux ☞ et Pommes de terre vapeur ☞ Fromage Fruits au sirop
DIMANCHE 11	Potage ☞ Melon ☞ 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 OU au 07 49 38 17 25 de 9 H à 17 H - du lundi au vendredi