

# MENUS DE LA SEMAINE

**Du 13 janvier 2025**

**Au 19 janvier 2025**

Viandes bovines d'origine France

BIO = Issu de l'agriculture biologique

IO = Issu de la production oléronaise

☰ = Fait maison



« Gigot d'agneau ☰  
et Pommes de terre boulangères ☰ »

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

<b>LUNDI</b> <b>13</b>	Potage ☰ Salade verte, soja et croûtons ☰ Pâtes à la bolognaise ☰ Fromage AOP Ananas au sirop
<b>MARDI</b> <b>14</b>	Velouté de potiron ☰ Mortadelle Boulettes de bœuf, sauce champignons ☰ et Céréales gourmandes Fromage AOP Ile flottante
<b>MERCREDI</b> <b>15</b>	Potage ☰ Salade de perles, maïs et crabe ☰ Rôti de bœuf ☰ et Panais ☰ Fromage Fruit de saison
<b>JEUDI</b> <b>16</b>	Potage ☰ Carottes râpées ☰ Langue de bœuf, sauce tomate ☰ et Riz ☰ Fromage blanc BIO Fruit au sirop
<b>VENDREDI</b> <b>17</b>	Potage ☰ Pâté de campagne Poisson frais de la Cotinière ☰ et Fondue de poireaux BIO ☰ Fromage AOP fruit de saison BIO
<b>SAMEDI</b> <b>18</b>	Potage ☰ Haricots verts en salade ☰ Escalope de dinde grillée ☰ et Petit pois ☰ Fromage Fruit de saison
<b>DIMANCHE</b> <b>19</b>	Potage Avocat en salade ☰ Gigot d'agneau ☰ et Pommes de terre boulangères ☰ 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](mailto:ccas-saintgeorgesoleron@orange.fr) OU au 07 49 38 17 25 de 9 H à 17 H - du lundi au vendredi**