

# MENUS DE LA SEMAINE

Du 27 novembre 2023

Au 3 décembre 2023




« Crème chocolat ☺ »

Viandes bovines d'origine France


BIO = Issu de l'agriculture biologique

IO = Issu de la production oléronaise

☺ = Fait maison

 = Menu végétarien

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

<b>LUNDI</b> 27	Potage ☺ Betteraves crues râpées au sésame ☺ Poisson frais de la Cotinière ☺ et Purée de pommes de terre ☺ Comté AOP Fruit BIO de saison
<b>MARDI</b> 28	Potage ☺ Endives en salade ☺ Sauté de porc au curry ☺ et Courge BIO IO sautée ☺ Yaourt aromatisé BIO Fruit de saison BIO
<b>MERCREDI</b> 29	Potage ☺ Jambon sec, beurre et cornichons Cuisse de poulet rôti ☺ et Pommes de terre rissolées ☺ Fromage Fruit de saison
<b>JEUDI</b> 30	Potage ☺ Radis en salade ☺ Langue de Bœuf, sauce tomate ☺ et Semoule ☺ Brie de Meaux AOP Purée de pommes BIO ☺
<b>VENDREDI</b> 1 	Soupe de pois cassés BIO ☺ Œuf dur mayonnaise ☺ Spaghetti bolognaise de lentilles corail ☺ et Salade verte BIO ☺ Chabichou AOP Crème chocolat ☺
<b>SAMEDI</b> 2	Potage ☺ Poireaux, vinaigrette ☺ Boulettes de bœuf, sauce aux poivres ☺ et Pâtes ☺ Fromage Abricots au sirop
<b>DIMANCHE</b> 3	Potage ☺ Salade de champignons à la crème ☺ Escalope de veau HVE panées ☺ et Epinards sautés ☺ 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