

MENUS DE LA SEMAINE

Du 6 janvier 2025

Au 12 janvier 2025

Viandes bovines d'origine France

BIO = Issu de l'agriculture biologique

IO = Issu de la production oléronaise

☞ = Fait maison



« Galette des rois »

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

LUNDI 6	Potage ☞ Rillettes de poulet Poisson de la Cotinière ☞ et Pommes vapeur Fromage AOP Fruit de saison BIO
MARDI 7	Potage ☞ Chou rouge ☞ Sauté de porc au curry ☞ et Haricots verts vapeur ☞ Fromage AOP Cocktail de fruits
MERCREDI 8	Potage ☞ Duo de jambons, beurre et cornichons Poulet rôti ☞ et Pennes Petits suisses Fruit de saison
JEUDI 9	Potage ☞ Cèleri rémoulade ☞ Sauté de bœuf ☞ et Semoule ☞ Yaourt BIO nature Galette des rois ☞
 VENDREDI 10	Soupe de pois cassés ☞ Poireaux vinaigrette ☞ Omelette maison aux fines herbes ☞ et Salade verte ☞ Fromage AOP Compote
SAMEDI 11	Potage ☞ Chou-fleur, vinaigrette ☞ Steak haché ☞ sauce aux poivres ☞ et Riz pilaf Fromage Poire au sirop ☞
DIMANCHE 12	Potage ☞ Salade de champignons à la ciboulette ☞ Escalope de veau panée ☞ et Chou vert braisé ☞ 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