

MENUS DE LA SEMAINE

Du 30 septembre 2024

Au 6 octobre 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 30	Potage ☞ Salade de haricots verts ☞ Sauté de bœuf aux olives ☞ Pomme de terre vapeur ☞ Fromage Fruit de saison BIO
MARDI 1^{er}	Potage ☞ Cervelas Cuisse de poulet rôtie ☞ et Petits pois, carottes ☞ Yaourt BIO nature Fruit BIO
MERCREDI 2	Potage ☞ Salade verte composée ☞ Saucisse ☞ et Lentilles BIO ☞ Laitage Fruit de saison
JEUDI 3	Potage ☞ Salade d'endives ☞ Ragout d'agneau ☞ et brocolis vapeur Fromage AOP Panacotta coulis de fruit
 VENDREDI 4	Potage ☞ Salade de betteraves cuites et pignons de pin ☞ Chili sin carne ☞ Riz aux amandes Chabichou AOP Purée de fruit BIO
SAMEDI 5	Potage Salade de perles marines ☞ Cuisse de lapin aux pruneaux ☞ et carottes BIO vapeur ☞ Fromage Fruit de saison
DIMANCHE 6	Potage ☞ Champignons à la crème ☞ Rôti de bœuf ☞ et salsifis persillés ☞ 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**