# MENUS DE LA SEMAINE
# Du 12 mai 2025
# Au 18 mai 2025

Viandes bovines d'origine France
BIO = Issu de l'agriculture biologique
IO = Issu de la production oléronaise
🖷 = Fait maison

« Rougail de saucisses 🖷 et Riz thaï 🖷»

Compte tenu de difficulté d'approvisionnement, les menus peuvent être modifiés.

| | |
|---|---|
| ***LUNDI 12*** | Potage 🖷<br>Mélange de salades, emmental en dés et croûtons 🖷<br>Sauté de veau Marengo 🖷 et Flan de légumes de saison<br>Morbier AOP<br>Tourteau fromager |
| ***MARDI 13*** | Potage 🖷<br>Saucisson sec<br>Poulet rôti 🖷 et Haricots verts<br>Comté AOP<br>Fruit de saison BIO |
| ***MERCREDI 14*** | Potage<br>Salade d'artichauts<br>Rougail de saucisses 🖷 et Riz thaï 🖷<br>Faisselle<br>Fruit de saison |
| ***JEUDI 15*** | Potage<br>Choux fleur en salade 🖷<br>Brandade de poisson de la Cotinière 🖷 et Salade verte BIO IO<br>Chabichou AOP<br>Pomme au four 🖷 |
| ***VENDREDI 16*** | Potage<br>Salade : haricots verts, maïs, soja 🖷<br>Tajine de légumes aux pois chiches 🖷 et Semoule aux raisins 🖷<br>Brie de Meaux AOP<br>Fruit BIO |
| ***SAMEDI 17*** | Potage<br>Salade de pommes de terre et hareng 🖷<br>Sauté de canard 🖷 et Légumes au four 🖷<br>Fromage<br>Fruit de saison |
| ***DIMANCHE 18*** | Potage<br>Œuf dur, macédoine mayonnaise 🖷<br>Gigot d'agneau 🖷 et Flageolets verts, au jus 🖷<br>Fromage<br>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**