

MENUS DE LA SEMAINE

Du 23 au 29 janvier 2023

Viandes bovines d'origine France

BIO = Issu de l'agriculture biologique

IO = Issu de la production oléronaise

☺ = Fait maison



Blanquette de veau ☺ et pommes vapeur ☺

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

LUNDI 23	Potage ☺ Betteraves crues BIO râpées ☺ Nouilles du nouvel an chinois ☺ Aux légumes et tofu ☺ Morbier AOP Ananas et litchis au sirop
MARDI 24	Velouté de potiron ☺ Mortadelle Blanquette de veau ☺ et Pommes vapeur ☺ Chabichou AOP Iles flottantes
MERCREDI 25	Potage ☺ Salade de perles, maïs et crabe ☺ Boulettes de bœuf aux champignons ☺ et Purée de panais ☺ Fromage Fruit de saison
JEUDI 26	Potage ☺ Pomelos BIO Langue de bœuf, sauce tomate ☺ et Coquillettes Yaourt BIO aromatisé Purée de fruits BIO ☺
VENDREDI 27	Potage ☺ Pâté de campagne Poisson frais de la Cotinière ☺ et Fondue de poireaux BIO ☺ Ossau Iraty AOP Fruit de saison BIO
SAMEDI 28	Potage ☺ Haricots verts en salade ☺ Escalope de dinde grillée ☺ et Petits pois ☺ Fromage Fruit de saison
DIMANCHE 29	Potage Avocat en salade ☺ Rôti de bœuf ☺ et Pommes 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 OU au **07 49 38 17 25 de 9 H à 17 H - du lundi au vendredi**