

MENUS DE LA SEMAINE

Du 28 octobre 2024

Au 3 novembre 2024



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

☞ = Fait maison



= Menu végétarien

« Cassolette de Saint-Jacques et crevettes à la crème ☞ »

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

LUNDI 28	Potage ☞ Salade de perles aux crevettes ☞ Boudin noir ☞ et Pomme fruit rôtie ☞ Fromage Fruit de saison
MARDI 29	Potage ☞ Chou-fleur en salade ☞ Emincé de dinde au curry ☞ et Coquillettes ☞ Fromage Fruit
MERCREDI 30	Potage ☞ Lentilles en salade Poisson frais de la Cotinière et Riz ☞ Laitage Liégeois
JEUDI 31	Potage ☞ Crêpe garnie Pot au feu et ses légumes Fromage Poire au vin
VENDREDI 1^{er} Février « Toussaint »	Soupe de poissons de la Cotinière Cassolette de Saint-Jacques et crevettes à la crème ☞ Suprême de poulet aux girolles ☞ et Crumble de légumes d'automne ☞ Fromage Bavarois Maison ☞
SAMEDI 2	Potage ☞ Charcuterie Boulettes d'agneau, sauce tomate et Polenta Fromage Fruit de saison
DIMANCHE 3	Potage ☞ Asperges vinaigrette Coq au vin et Pommes vapeur 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