

MENUS DE LA SEMAINE

Du 24 novembre 2025 Au 30 novembre 2025



= Viandes bovines d'origine France

BIO = Issu de l'agriculture biologique

IO = Issu de la production oléonaise



= Fait maison

Fabriqués dans un atelier utilisant : arachides(a), céleri(b), crustacés(c), céréales avec gluten(d), fruits à coque(e), lait(f), lupin(g), œufs(h), poisson(i), mollusques(j), moutarde(k), sésame(l), soja(m), sulfites(n).



« Potimarron farci (e,f,h) et Salade verte (e,k) »

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

LUNDI 24	Potage (b,f) et Carottes râpées BIO (e,k) et Carbonnade flamande (b,d,h,k) et Pommes de terre vapeur (f) et Comté AOP (f) et Cocktail de fruits
MARDI 25 « Ste Catherine »	Potage (b,f) et Céleri rémoulade (b,h,k) et Escalope de porc au curry (b,f,k) et Trio de choux (f) et Brie AOP (f) et Compote de pommes BIO
MERCREDI 26	Potage (b,f) et Jambon sec, beurre et cornichons (f) et Cuisse de poulet rôti (f) et Pommes de terre rissolées (f) et Fromage (f) et Fruit de saison
JEUDI 27	Potage et Salade d'endives et noix (e,k) et Poisson frais de la Cotinière (b,d,f,h,i) et Riz pilaf (f) et Yaourt nature BIO (f) et Fruit frais de saison BIO
 VENDREDI 28	Soupe de pois cassés BIO (f) et Asperges blanches, vinaigrette (e,k) et Omelette BIO (f,h) et Haricots verts persillés (f) et Reblochon AOP (f) et Fruit frais de saison BIO
SAMEDI 29	Potage (b,f) et Poireaux, vinaigrette (e,k) et Boulettes de bœuf, sauce tomate (b,d,f,m) et Pâtes (d,f,h) et Fromage (f) et Abricots au sirop
DIMANCHE 30	Potage (b,f) et Macédoine roulé au jambon (b,h,k) et Potimarron farci (e,f,h) et Salade verte (e,k) et Fromage (f) et Gâteau (d,e,f,h)

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