

# MENUS DE LA SEMAINE

Du 17 mars 2025

Au 23 mars 2025

Viandes bovines d'origine France

BIO = Issu de l'agriculture biologique

IO = Issu de la production oléronaise

☞ = Fait maison



« Knacks et Choucroute ☞ »

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

<b>LUNDI</b> <b>17</b>	Potage ☞ Salade de perles au surimi ☞ Knacks et Choucroute ☞ Fromage AOP Fruit de saison BIO
<b>MARDI</b> <b>18</b>	Potage ☞ Coleslaw ☞ Boulettes de bœuf, sauce tomate ☞ et Brocolis ☞ Fromage Blanc BIO Fruit de saison BIO
<b>MERCREDI</b> <b>19</b>	Potage ☞ Poireaux vinaigrette ☞ Escalope de veau ☞ et Epinards ☞ Fromage Semoule au lait
<b>JEUDI</b> <b>20</b> « C'est le printemps »	Potage ☞ Pamplemousse ☞ Penne ☞ et Bolognaise de lentilles au bœuf ☞ Yaourt BIO Fruit de saison BIO
<b> VENDREDI</b> <b>21</b>	Velouté de patates douces à la crème fraîche BIO Pâté de campagne ☞ Poisson de la Cotinière ☞ et Riz pilaf ☞ Fromage AOP Crème dessert au chocolat ☞
<b>SAMEDI</b> <b>22</b>	Potage ☞ Asperges blanches, vinaigrette ☞ Endives au jambon ☞ et Mélange de salades Fromage Fruit de saison
<b>DIMANCHE</b> <b>23</b>	Potage ☞ Sardines à l'huile Cuisse de canette, sauce champignons ☞ et Topinambours rôtis ☞ 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](mailto:ccas-saintgeorgesoleron@orange.fr) OU au **07 49 38 17 25** de 9 H à 17 H - du lundi au vendredi**