

MENUS DE LA SEMAINE

Du 17 février 2025

Au 23 février 2025

Viandes bovines d'origine France

BIO = Issu de l'agriculture biologique

IO = Issu de la production oléronaise

☺ = Fait maison



« Jambon grillé ☺ et Lentilles BIO IO ☺ »

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

| | |
|------------------------------|---|
| LUNDI 17 | Potage ☺ Salade verte composée (pignons, croûtons, dés de fromage) ☺ Chili con carne ☺ et Riz thaï ☺ Yaourt nature BIO Cocktail de fruits |
| MARDI 18 | Soupe à la tomate ☺ Entrée du marché ☺ Jambon grillé ☺ et Lentilles BIO IO ☺ Fromage AOP Iles flottantes |
| MERCREDI 19 | Potage ☺ Taboulé ☺ Boulettes de bœuf façon bourguignon ☺ et Panais confits ☺ Fromage Fruit de saison |
| JEUDI 20 | Potage ☺ Cèleri rémoulade aux raisins secs ☺ Agneau en tajine ☺ et Semoule ☺ Fromage Blanc BIO Oreillons d'abricots |
| VENDREDI 21 | Potage ☺ Cervelas Poisson de la Cotinière ☺ et Fondue de poireaux ☺ Fromage AOP Fruit de saison BIO |
| SAMEDI 22 | Potage ☺ Haricots verts vinaigrette ☺ Foies de poulet à la marocaine ☺ et Brocolis vapeur ☺ Fromage Fruit de saison ☺ |
| DIMANCHE 23 | Potage ☺ Roulé de jambon à la macédoine ☺ Rôti de bœuf ☺ et Gratin dauphinois ☺ 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**