

MENUS DE LA SEMAINE

Du 10 mars 2025

Au 16 mars 2025

Viandes bovines d'origine France

BIO = Issu de l'agriculture biologique

IO = Issu de la production oléronaise

☰ = Fait maison



« Croziflettes aux lardons ☰ et Salade verte BIO IO »

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

LUNDI 10	Soupe de tomates ☰ Crêpes garnies Poulet rôti ☰ et Paillassons de pommes de terre Petits suisses aromatisés Fruit de saison BIO
MARDI 11	Potage ☰ Carottes râpées ☰ Croziflettes aux lardons ☰ et Salade verte BIO IO Yaourt nature BIO Fruit de saison BIO
MERCREDI 12	Potage Andouille Rôti de porc ☰ et Polenta ☰ Fromage Fruits de saison
JEUDI 13	Potage Céleri rémoulade ☰ Sauté de bœuf ☰ et Haricots verts ☰ Fromage AOP Fruit au sirop
 VENDREDI 14	Potage Endives en salade composée ☰ Poisson frais de la Cotinière ☰ et Gratin de chou-fleur BIO ☰ Fromage AOP Flan pâtissier ☰
SAMEDI 15	Potage Salade de pommes de terre aux harengs ☰ Sauté de canard au sésame ☰ et Légumes sautés ☰ Fromage Fruits de saison
DIMANCHE 16	Potage Œuf dur, macédoine mayonnaise ☰ Gigot d'agneau ☰ et Flageolets verts, au jus ☰ 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**