

# MENUS DE LA SEMAINE

Du 29 juillet 2024


Au 4 août 2024

Viandes bovines d'origine France

BIO = Issu de l'agriculture biologique

IO = Issu de la production oléronaise

☞ = Fait maison

 = Menu végétarien



« Blanquette de veau ☞ et Carottes vapeur ☞ »

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

<b>LUNDI</b> 29	Potage ☞ Tomate, feta ☞ Andouillette ☞ et Pommes de terre rissolées/ frites en salle ☞ Fromage Fruit de saison BIO
<b>MARDI</b> 30	Potage ☞ Melon Escalope de dinde grillée ☞ et Ratatouille ☞ Laitage Crème dessert
<b>MERCREDI</b> 31	Potage ☞ Poireaux vinaigrette ☞ Boudin noir et Purée de pommes de terre ☞ Fromage Fruit de saison
<b>JEUDI</b> 1 <sup>ER</sup>	Potage ☞ Pizza ☞ Blanquette de veau ☞ et Carottes vapeur ☞ Fromage Fruit
<b>VENDREDI</b> 2	Potage ☞ Jambon de pays, beurre Poisson frais de la Cotinière ☞ et Fondue de poireaux ☞ Fromage Pruneaux au sirop ☞
<b>SAMEDI</b> 3	Potage ☞ Salade de lentilles ☞ Poulet basquaise ☞ et Riz ☞ Fromage Fruit de saison
<b>DIMANCHE</b> 4	Potage ☞ Tomate garnie ☞ Assiette de grillades ☞ et Légumes grillés ☞ 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](mailto:ccas-saintgeorgesoleron@orange.fr) OU au 07 49 38 17 25 de 9 H à 17 H - du lundi au vendredi**