

MENUS DE LA SEMAINE

Du 29 mai 2023

au 4 juin 2023

Viandes bovines d'origine France

BIO = Issu de l'agriculture biologique

IO = Issu de la production oléronaise

☞ = Fait maison



« Brandade de morue et salade verte »

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

LUNDI 29 « Pentecôte »	Velouté des sous-bois ☞ Cassiolette de Saint-Jacques au pineau Filet mignon de porc, sauce roquefort Riz sauvage, tagliatelles de courgettes et de carottes BIO Fromage Gâteau
MARDI 30	Potage Coleslaw Brandade de morue et Salade verte Yaourt nature BIO Fruit de saison BIO
MERCREDI 31	Potage ☞ Salade de perles, maïs et crabe ☞ Steak sauce échalottes ☞ et Purée de courgettes ☞ Fromage Fruit de saison
JEUDI 1^{ER}	Potage ☞ Haricots verts et cœurs de palmiers en salade Sauté de porc et Duo de choux ☞ Fromage de chèvre BIO Purée de fruits BIO ☞
VENDREDI 2	Potage ☞ Tomates basilic Spaghettis et Curry de légumes ☞ Ossau Iraty AOP Fruit de saison BIO
SAMEDI 3	Potage ☞ Jambon de pays ☞ Escalope de dinde grillée ☞ et Petit pois ☞ Fromage Fruit de saison
DIMANCHE 4 « Fête des mères »	Potage Maquereau au vin blanc ☞ Légumes d'été farcis ☞ et Riz ☞ Fromage Gâteau ☞

Les repas doivent être commandés ou décommandés 72h 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