

MENUS DE LA SEMAINE

Du 24 février 2025

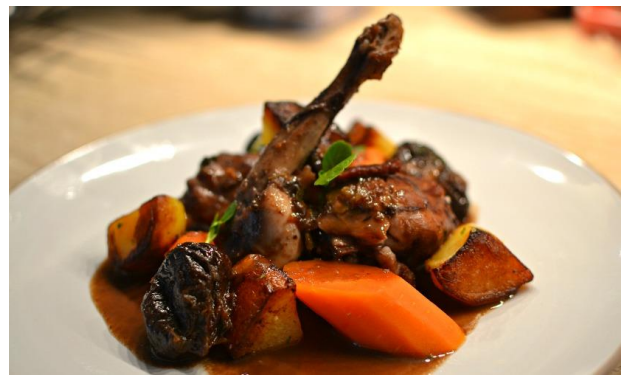
Au 2 mars 2025

Viandes bovines d'origine France

BIO = Issu de l'agriculture biologique

IO = Issu de la production oléronaise

☰ = Fait maison



« Cuisse de lapin aux pruneaux ☰
et Patates douces BIO IO rôties ☰ »

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

LUNDI 24	Potage ☰ Pomelos Cuisse de lapin aux pruneaux ☰ et Patates douces BIO IO rôties ☰ Laitage Fruits au sirop
MARDI 25	Potage ☰ Carottes râpées ☰ Boulettes d'agneau sauce tomate ☰ et Pommes vapeur ☰ Fromage Fruit de saison
MERCREDI 26	Potage ☰ Œuf dur mayonnaise ☰ Sauté de porc au caramel ☰ et Riz ☰ Fromage Fruit de saison
JEUDI 27	Potage ☰ Salade d'endives ☰ Poisson de la Cotinière ☰ et Légumes de saison ☰ Fromage Crème dessert
VENDREDI 28	Potage ☰ Charcuterie Andouillette sauce moutarde ☰ et Pommes rissolées ☰ Fromage Fruit de saison
SAMEDI 1^{er}	Potage ☰ Salade de pâtes au thon ☰ Escalope de dinde grillée ☰ et Gratin de choux fleur ☰ Fromage Compote
DIMANCHE 2	Potage ☰ Asperges vinaigrette ☰ Blanquette de veau ☰ et Carottes vapeur ☰ 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**