

MENUS DE LA SEMAINE – S 37

Du 7 septembre au 13 septembre 2026



= Viandes bovines d'origine France

BIO = Issu de l'agriculture biologique

IO = Issu de la production oléronaise



= Fait maison

Fabriqués dans un atelier utilisant : arachides(a), céleri(b), crustacés(c), céréales avec gluten(d), fruits à coque(e), lait(f), lupin(g), œufs(h), poisson(i), mollusques(j), moutarde(k), sésame(l), soja(m), sulfites(n).



«Langue de bœuf sauce tomate et légumes »

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

Livraison lundi	LUNDI 7	Potage (g) Coleslaw (c, j) Pâtes complètes à la crème et au fromage (a, g) Salade verte (j) Petits suisse (g) Crêpes au sucre (a, c, g)
Livraison mardi et mercredi	MARDI 8	Potage (g) Cèleri râpé à la vinaigrette (i, j) Steak haché sauce au bleu (g) et haricots beurre Reblochon AOP (g) Fruit de saison BIO
	MERCREDI 9	Potage (g) Poireaux vinaigrette (j) Escalope de veau à la crème (a, g) et carottes vapeur Fromage (g) Fruit de saison
Livraison jeudi	JEUDI 10	Potage (g) Salade de lentilles vertes BIO IO (j) Langue de bœuf sauce tomate (a, l) et duo de légumes Yaourt BIO (g) Fruit de saison BIO
Livraison vendredi et week-end	 VENDREDI 11	Bouillon de légumes vermicelles (a) Friand fromage (g) Poisson frais de la Cotinière (d) et riz pilaf Brie BIO (g) Gâteau (a, c, g, h)
	SAMEDI 12	Potage (g) Tomate vinaigrette (j) Palette de porc à la diable (a, j) et blé Fromage (g) Fruit de saison
	DIMANCHE 13	Potage (g) Duo de jambon (l) Cuisse de canette à l'orange (a, l) et pommes de terre rôties Fromage Gâteau (a, c, g, h)

LES REPAS DOIVENT ÊTRE COMMANDÉS ET DÉCOMMANDÉS 72 H à L'AVANCE
Par rapport au jour de livraison (sauf cas de force majeure) par courriel ou par téléphone :
ccas-saintgeorgesoleron@orange.fr ou 07 49 38 17 25 de 9 h à 17 h du lundi au vendredi