


## MENUS DE LA SEMAINE

Du 27 avril au 3 mai 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).



« Quesadillas de blé aux épinards et ricotta »

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

<b>LUNDI</b> 27	Potage (b,f)  Coleslaw (f,h,k) Quesadillas de blé aux épinards et ricotta  (d,f) Salade verte  (e,k) Comté AOP (f) et fruit de saison
<b>MARDI</b> 28	Potage (b,f)  Tomates au basilic  (e,k) Saucisses de Toulouse  et lentilles  Camembert BIO(f) Liégeois (f,m)
<b>MERCREDI</b> 29	Potage(b,f)  Crêpes garnies  (d,f,h) Boulettes de bœuf à la sauce tomate  (b,f) et salsifis  (f) Fromage(f) et fruit de saison
<b>JEUDI</b> 30	Potage(b,f)  Carottes râpées  (e,k) Tajine d'agneau  et boulgour  (f) Yaourt BIO (f) Ananas rôti (f)
<b>VENDREDI</b> 1 <sup>er</sup> mai <i>férié</i>	Potage(b,f)  Pâté en croûte (b,d,e,f,h) Poisson de la Cotinière avec une sauce crustacés (c,d,f,h,i)  Risotto aux asperges vertes  Fromage AOP (f) et dessert maison (d,e,f,h) 
<b>SAMEDI</b> 2	Potage(b,f)  Salade de fèves  (e,k) Escalope de dinde, à la crème  (f) et gratin de choux fleur  (d,f) Fromage (f) et fruit de saison
<b>DIMANCHE</b> 3	Potage (b,f)  Salade de champignons à la vinaigrette  (e,k) Rôti de bœuf (f)  et pommes de terre rissolées (f)  Fromage(f) et gâteau (d,e,f,h) 

**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](mailto:ccas-saintgeorgesoleron@orange.fr) ou 07 49 38 17 25 de 9 h à 17 h du lundi au vendredi**

