


## MENUS DE LA SEMAINE

Du 6 avril au 12 avril 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).



« Magret de canard, sauce à l'orange »

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

<b>LUNDI</b> 6	Soupe de poisson de la Cotinière  (n,c,f,i) Crevettes sauce pineau  (c,f,n) Magret de canard, sauce à l'orange  (d,f) Gratin dauphinois  (f) Fromage (f) Tiramisu (d,f,h)
<b>MARDI</b> 7	Potage  (b,f) Champignons à la grecque Cassoulet (d) et salade verte  (e,k) Laitage (f) Semoule au lait (d,f,h)
<b>MERCREDI</b> 8	Potage  (b,f) Radis beurre  (f) Andouillette et pommes de terre rissolées (frites salle)  (f) Fromage (f) Ananas au sirop
<b>JEUDI</b> 9	Potage  (b,f) Salade de choux rouge aux lardons  Endives au jambon  et salade mache, roquette  Yaourt (f) Fruit de saison BIO
<b>VENDREDI</b> 10	Potage  (b,f) Betteraves cuites en salade (e,k) Poisson frais de la Cotinière (d,f,h,i) et riz pilaf  (f) Brie (f) Fruit de saison
<b>SAMEDI</b> 11	Potage  (b,f) Salade de perles marines  (c,d,f,h,i,k) Palette de porc  (k) et salsifis  (f) Fromage (f) Fruit de saison
<b>DIMANCHE</b> 12	Potage (b,f) Pizza aux fromages  (d,f) Escalope de veau aux pleurotes du Château d'Oléron  (f) avec des épinards  (f) Fromage (f) 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**

