

MENUS DE LA SEMAINE

Du 17 novembre 2025 au 23 novembre 2025

 = 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).

«Couscous viande, légumes, pois chiches (b)
 et Semoule aux raisins (d)»

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



LUNDI 17	Potage  (b,f) Salade composée  (salade verte, croûtons, maïs, graines) (d,e,k) Sauté de bœuf  (d,f) et Brocolis (f) Ossau Iraty AOP (f) Clafoutis  (d,f,h)
MARDI 18	Potage  (b,f) Cervelas (f) Poulet rôti  (f) et Petits pois, carottes  (f) Yaourt BIO nature (f) Fruit de saison BIO
MERCREDI 19	Potage  (b,f) Radis, beurre BIO IO  (f) Petit salé et Lentilles BIO  (f) Fromage blanc BIO (f) Fruit de saison
JEUDI 20	Bouillon de légumes, alphabet  (b,d,f,h) Poireaux vinaigrette BIO (e,k) Lasagnes de poissons de la Cotinière  (b,d,f,h,i) et Salade verte  (e,k) Fromage BIO (f) Fruit de saison BIO
VENDREDI 21	Potage  (b,f) Betteraves cuites en salade graines de tournesol grillées  (e,k) Couscous viande, légumes, pois chiches (b)  et Semoule aux raisins (d) Chabichou AOP (f) Ananas BIO rôti (f)
SAMEDI 22	Potage  (b,f) Cake tomates séchées et chèvre  (d,f,h) Cuisse de lapin aux pruneaux  (d,f) et Choux de bruxelles  (f) Fromage (f) Fruit de saison
DIMANCHE 23	Potage  (b,f) Champignons à la crème  (e,f,k) Rôti de bœuf HVE (f) et Galettes de légumes  (d,f,h) 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 ou 07 49 38 17 25 de 9h à 17h du lundi au vendredi