

MENUS DE LA SEMAINE Du 26 janvier 2026 au 1^{er} février 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).



« Boulettes de bœuf à la sauce tomate (d,f,m) et haricots verts (f) »

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

LUNDI 26	Potage (b,f)  Carottes râpées BIO  (e,k) Chili con carné  et riz thaï aux amandes  (e,f) Yaourt nature BIO (f) Oreillons de pêche
MARDI 27	Potage(b,f)  Salade verte, maïs, soja (e,k,m)  Boulettes de bœuf à la sauce tomate (d,f,m)  et haricots verts (f)  Chabichou AOP (f) Fruit de saison BIO
MERCREDI 28 Repas mensuel	Potage(b,f)  Charcuterie (e,f) Escalope de dinde, aux champignons  (f) et quinoa  (d,f,m)  Fromage (f) et fruit de saison
JEUDI 29	Potage aux poireaux et pommes de terre  (b,f) Crêpes garnies (d,f,h,k) Poisson frais de la Cotinière  (d,f,h,i) et flan de légumes (b,f,h)  Fromage blanc BIO (f) Fruit de saison BIO
VENDREDI 30	Potage (b,f)  Salade d'endives aux croûtons et fromage (e,f,k)  Poulet rôti  et sa poêlée de légumes de saison (f)  Camembert AOP (f) Flan patissier (d,f,h) 
SAMEDI 31	Potage (b,f)  Salade de pommes de terre aux harengs  (e,k,i) Boudin noir  (d,e,f,h,j,k) et pommes caramelisées (f)  Fromage (f) et fruit de saison 
DIMANCHE 1^{er}	Potage (b,f)  Cake au fromage et aux tomates séchées  (d,f,h) Potimarron farci au boeuf  (e,f,h) avec sa salade verte (e,k) 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 ou 07 49 38 17 25 de 9h à 17h du lundi au vendredi