


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 caramélisées (f)  Fromage (f) et fruit de saison 
DIMANCHE 1er	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