



MENUS DE LA SEMAINE

Du 20 avril au 26 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).



« Sauté de bœuf aux olives »

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

LUNDI 20	Potage (b,f)  Carottes râpées BIO (e,k)  Sauté de bœuf aux olives (d,f)  et riz pilaf (f)  Brie BIO (f) Pomme au four (f)
MARDI 21	Potage (b,f)  Céleri rémoulade(b,f, h,k)  Jambon grillé  et haricots beurre (f)  Sainte Maure de Touraine AOP Compote
MERCREDI 22	Potage (b,f)  Pâté de campagne  Poulet rôti  et pommes de terre sautées  Fromage (f) Fruit de saison
JEUDI 23	Potage (b,f)  Duo de saucissons (f)  Poisson frais de la Cotinière(d,f,h, i)  avec semoule aux courgettes sautées (d,f)  Fromage Blanc BIO (f) Fruit de saison BIO
 VENDREDI 24	Potage (b,f)  Concombre à la crème Omelette maison  et ratatouille  Ossau Iraty AOP Crème dessert
SAMEDI 25	Potage (b,f)  Haricots verts en vinaigrette (e,k)  Steak haché sauce au bleu (f)  Pâtes (d,f,h)  Fromage (f) Pruneaux au sirop 
DIMANCHE 26	Potage (b,f)  Fond d'artichaud farci (f,h,k)  Rôti de veau (f)  et flan de légumes (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 9 h à 17 h du lundi au vendredi