

MENUS DE LA SEMAINE

Du 10 novembre 2025 Au 16 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).



« Soupe de potiron BIO IO (b,f) »

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

LUNDI 10	Potage (b,f) Salade de perles marines (b,c,d,f,h,i,k) Jambon grillé et Haricots beurre (f) Yaourt BIO (f) Fruit de saison BIO
MARDI 11 « Férié »	Velouté de choux fleur BIO (f) Pâté en croûte (b,d,f,h) Confit de canard et Poêlée lyonnaise (b,f) Fromage AOP (f) Tartelette meringuée(d,e,f,h,m)
MERCREDI 12	Potage (b,f) Céleri vinaigrette aux noisettes (b,e,k) Poulet rôti et Pommes de terre sautées (f) Fromage (f) Fruit de saison BIO
JEUDI 13	Potage(b,f) Carottes râpées BIO (e,k) Quesadillas d'épinards au fromage frais (d,f,h) et Blé crémé (d,f) Petits suisses (f) Poire au sirop
 VENDREDI 14	Soupe de potiron BIO IO (b,f) Asperges vinaigrette Poisson frais de la Cotinière (c,f,i) et Riz pilaf (f) Sainte-maure AOP (f) Crème dessert chocolat (d,f)
SAMEDI 15	Potage (b,f) Salade Piémontaise (b,h,k) Boudin noir (d,f,h,k) Aux 2 pommes (f) Fromage (f) Fruit de saison
DIMANCHE 16	Potage (b,f) Rillettes Escalope de dinde à la crème(d,f) et Tagliatelles (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