MENUS DE LA SEMAINE – S 47
Du 16 novembre au 22 novembre 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).



« Feuilleté au fromage »

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

Livraison lundi	**LUNDI 16**	Potage (b,f) Cervelas (f) Poulet rôti (f) et petits pois, carottes (f) Fromage AOP (f) Compote
Livraison mardi et mercredi	**MARDI 17**	Potage (b,f) Feuilleté au fromage (d, f, h, a, l) Pâtes chinoises (h, d, m, l) Yaourt BIO nature (f) Fruit de saison BIO
	MERCREDI 18	Potage (b,f) Salade de radis noir (k, n) Petit salé et lentilles BIO (l) Fromage blanc BIO (f) Fruit de saison
Livraison jeudi et vendredi	**JEUDI 19**	Bouillon de légumes, alphabet (d,f,h) Duo de saucissons (a, l, j) Saucisse de Montbéliard sauce beaujolais (a, l, j, n) Purée d'antan (f) Fromage BIO (f) Gâteau (d, e, f, h)
Livraison week-end	**VENDREDI 20**	Potage (b,f) Betteraves cuites en salade (e,k) Poisson de la Cotinière (b,d,f,h,i) et duo d'haricots vert (f) Petit suisse (f) Crème vanille (f)
	SAMEDI 21	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 22	Potage (b,f) Champignons à la crème (e,f,k) Escalope de veau (f) et galettes de légumes (d,f,h, e) Fromage (f) Gâteau (d,e,f,h)

LES REPAS DOIVENT ÊTRE COMMANDÉS ET DÉCOMMANDÉS 72 H à L'AVANCE
Par rapport au jour de livraison (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