

MENUS DE LA SEMAINE – S 43

Du 19 octobre au 25 octobre 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).



« Endives au jambon »

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

Livraison lundi	LUNDI 19	Potage (b, f) Salade verte composée (j, g, a) Palette de porc (a, g) et légumes grillés Yaourt nature BIO (g) Cocktail de fruits
Livraison mardi et mercredi	MARDI 20	Potage (b, ,f) Pâté de campagne Endives au jambon (a, c, g) Fromage AOP (g) Ile flottante et crème anglaise (c, g)
	MERCREDI 21	Potage Taboulé (a) Boulettes de bœuf façon bourguignonne (a, c, g, l) Panais confits (g, l) Fromage (g) Fruit de saison
Livraison jeudi et vendredi	JEUDI 22	Potage (b, f) Céleri rémoulade aux raisins secs (c) Agneau en tajine et boulgour (a) Fromage blanc BIO (g) Oreillons d'abricots
Livraison week-end	VENDREDI 23	Potage (b, f) Cervelas (a, l, j) Poisson de la Cotinière (d, g) et fondue de poireaux (g) Fromage AOP (g) Fruit de saison
	SAMEDI 24	Potage (b, f) Haricots verts à la vinaigrette (j) Roti de porc à la sauce au poivre et écrasé de pommes de terre (g) Fromage (g) Fruit de saison
	DIMANCHE 25	Potage (b, f) Feuilleté au fromage (g) Lasagne au bœuf (a, f, g) et salade verte Fromage (g) Gâteau (a, c, g, 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