



## MENUS DE LA SEMAINE

Du 13 avril au 19 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).



« Poulet rôti aux olives »

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

<b>LUNDI</b> <b>13</b>	Potage  (b,f) Rillettes de poulet Boulette de bœuf  (b) et choux fleur (f) Fromage (f) Fruit de saison BIO
<b>MARDI</b> <b>14</b>	Potage  (b,f) Tartinade de Sardines  (f,i) Escalope de dinde marinée  (f) accompagnée d'haricots verts vapeur  (f) Fromage (f) Cocktail de fruits
<b>MERCREDI</b> <b>15</b>	Potage  (b,f) Céleri rémoulade aux raisins (h,k) Omelette à la pipérade  (f,h) avec des courgettes sautées (f) Laitage (f) Fruit de saison
<b>JEUDI</b> <b>16</b>	Potage  (b,f) Salade verte composée  (e,k,d,f) Poulet rôti aux olives  et semoule  Fromage (f) Pomme au four  (f)
<b>VENDREDI</b> <b>17</b>	Potage  (b,f) Cœur de palmier vinaigrette  (e,k) Poisson de la Cotinière  (d,f,h,i) avec une fondue de poireaux (f) Fromage (f) Liégeois  (f)
<b>SAMEDI</b> <b>18</b>	Potage  (b,f) Concombre à la crème  (f) Foie de volaille à la marocaine  et pâtes  (d,f,h) Fromage (f) Poire au vin  (n)
<b>DIMANCHE</b> <b>19</b>	Potage  (b,f) Salade de champignons à la ciboulette  (f,k) Confit de canard  et pommes de terre sarladaise  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](mailto:ccas-saintgeorgesoleron@orange.fr) ou **07 49 38 17 25** de 9 h à 17 h du lundi au vendredi**

