

MENUS DE LA SEMAINE

Du 31 août au 6 septembre 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 et haricots verts »

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

LUNDI 31	Potage  (b, f) Carottes râpées (e, k) Blanquette de veau  (d, f) et pâtes  (d) Fromage AOP (F) Riz au lait maison (d, f)
MARDI 1^{er}	Potage  (b, f) Cervelas  (f) Poulet rôti  (f) et haricots verts  (f) Yaourt nature BIO (f) Fruit de saison BIO
MERCREDI 2	Potage  (b, f) Asperges vinaigrette  (f, k) Saucisse de Toulouse  (f) et flageolets  Fromage (f) Fruit de saison
JEUDI 3	Potage  (b, f) Salade d'endives  (f, k) Poisson de la Cotinière  ((d, f, h, i) et boulgour  (d, f) Fromage blanc aux fruits (f) Compote BIO
VENDREDI 4	Potage  (b, f) Betterave cuite en salade (f, k) Curry d'agneau  (d, f) et riz basmati  (d, f) Fromage AOP (f) Fruit de saison BIO
SAMEDI 5	Potage  (b, f) Cake au thon  (d, e, f h) Escalope de dinde grillée  (f) et gratin de choux fleur  (d, f) Fromage (f) Mousse chocolat (h, f)
DIMANCHE 6	Potage  (b, f) Avocat vinaigrette  (f, k) Roti de Boeuf  (f) et légumes grillés au four  (f) 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