

MENUS DE LA SEMAINE

Du 12 janvier Au 18 janvier 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).



« Salade de lentilles vertes BIO IO  »

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

LUNDI 12	Potage  Carottes BIO râpées  Sauté de bœuf au curry et Blé pilaf  Brie BIO Ananas au sirop
MARDI 13	Potage  Salade verte, croûtons et fromage  Escalope de porc, sauce moutarde à l'ancienne  et Epinards à la crème  Cantal AOP Oreillons de pêche au sirop
MERCREDI 14	Potage  Pâté de campagne Emincé de dinde aux champignons  et Boulgour  Fromage Fruit de saison
JEUDI 15	Potage  Salade de lentilles vertes BIO IO  Poisson frais de la Cotinière  et Gratin de choux fleur béchamel  Fromage blanc BIO Fruit de saison BIO
VENDREDI 16	Soupe de tomate  Asperges vinaigrette Omelette BIO  et Pommes de terre sautées  Sainte-maure-de-touraine AOP Fruit de saison BIO
SAMEDI 17	Potage  Fond d'artichaut garnis  Steak haché, sauce au poivre  et Ecrasé de patates douces  Fromage Poire au vin 
DIMANCHE 18	Potage Quiche lorraine  Rôti de veau  et Poêlée de légumes  Fromage Gâteau

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 au 07 49 38 17 25 de 9 H à 17 H - du lundi au vendredi