

MENUS DE LA SEMAINE

Du 19 janvier au 25 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).



« *Quessadillas de blé garnies (épinards et ricotta)* »

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

LUNDI 19	Potage  (b,f) Salade coleslaw (f,h,k)  Quessadillas de blé garnies (épinards, ricotta) (d,f,h)  et salade verte (e,k) Emmental BIO (f)  compote BIO
MARDI 20	Potage (b,f)  Tartinade de sardine (f,i)  Jambon grillé  et des lentilles BIO IO (f)  Ossau Iraty AOP (f) et fruit de saison BIO
MERCREDI 21	Potage (b,f)  Salade de riz au thon (f,h,i,k)  Boulettes de boeuf  (d,f,m) et choux de Bruxelles  (f) Fromage (f) et fruit de saison
JEUDI 22	Potage  (b,f) Céleri râpé vinaigrette aux noisettes  (b,e,k) Tajine d'agneau  et semoule (d,f)  Petits suisses (f) Ananas rôti 
VENDREDI 23	Soupe de potiron avec de la noix de muscade (b,f)  Rillettes de poulet  Poisson frais de la Cotinière  (d,f,h,i) avec sa fondue de poireaux  (f) Comté AOP (f) Fruit de saison BIO
SAMEDI 24	Potage  (b,f) Radis bio  (f) Cuisse de pintade aux pruneaux  (f,n) et des navets  (f) Fromage (f) et fruit de saison
DIMANCHE 25	Potage (b,f)  Salade de champignons vinaigrette  (e,k) Rôti de boeuf  (f) et flageolets verts, au jus (f)  Fromage (f) et 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 ou 07 49 38 17 25 de 9h à 17h du lundi au vendredi