

MENUS DE LA SEMAINE – S 42

Du 12 octobre au 18 octobre 2026



= Viandes bovines d'origine France

BIO = Issu de l'agriculture biologique

IO = Issu de la production oléonaise



= 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).



« Paëlla aux poissons »

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

Livraison lundi	LUNDI 12	Potage (b, f) Rillettes de sardine et salicorne ((d, g, j)) Paëlla aux poissons (d, i) Yaourt BIO nature (g) Fruit de saison BIO
Livraison mardi et mercredi	MARDI 13	Potage (b, f) Salade composée (b, j) Lasagnes de saumon et épinards (a, f, c, d, g) Fromage AOP (g) Fruit de saison BIO
	MERCREDI 14	Potage (b, f) Terrine de poisson (c, d, g, a) Choucroute de la mer (c, d, l) Petits suisses (g) Fruit de saison
Livraison jeudi	JEUDI 15	Potage (b, f) Salade verte composée (j) Encornets au curry (n, g, i) et blé (a) Fromage AOP (g) Panna cotta et coulis de fruit (g)
Livraison vendredi et week-end	 VENDREDI 16	Soupe de pois cassés (b, f) Salade perle marine au surimi (b, d, c, f) Chaudrée (g, i, a) Fromage (g) Fruit de saison BIO
	SAMEDI 17	Potage (b, f) Choux-fleur, vinaigrette (j) Emincé de boeuf sauce aux poivres (a, i, j, l) et lentilles Fromage (g) Poire au vin (l)
	DIMANCHE 18	Potage (b, f) Salade de champignons à la ciboulette (g, j) Escalope de veau et épinards sautés (g) 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