

MENUS DE LA SEMAINE

Du 8 décembre 2025 au 14 décembre 2025

 = 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).



« Croziflettes aux lardons (d,f,h)  et Salade verte BIO IO (e,k)  »

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

LUNDI 8	Potage (b,f)  Carottes râpées BIO (e,k)  Croziflettes aux lardons (d,f,h)  et Salade verte BIO IO (e,k)  Yaourt nature BIO (f) Compote de pommes bio
MARDI 9	Potage (b,f)  Choux rouge râpé, miel d'Oléron et sésame (e,k,l)  Boulettes de bœuf, sauce tomate (b,f,m)  et Choux de Bruxelles, persillés (f)  Morbier AOP (f) Fruit de saison BIO
MERCREDI 10	Potage (b,f)  Sardines à l'huile (f,i) Escalope de dinde grillée (f) et Lentilles vertes BIO IO (f)  Fromage (f) Fruit de saison
JEUDI 11	Soupe de tomates (b,f)  Cœurs de palmier en salade (e,k) Poisson frais de la Cotinière (b,d,f,h,i)  et Fondue de poireaux, pommes de terre (f) Fromage blanc BIO (f) Fruit de saison BIO
VENDREDI 12	Potage (b,f)  Salade verte, soja, maïs et croûtons (e,k,m)  Poulet rôti (f)  et Haricots beurre (f)  Comté AOP Liégeois
SAMEDI 13	Potage (b,f)  Champignons à la grecque Sauté de porc au caramel (d,e,l,m)  et Patates douces rôties (f)  Fromage (f) Fruit de saison 
DIMANCHE 14	Potage (b,f)  Entrée du Chef (d,e,f,k) Rôti de veau HVE (f)  et Poêlée de légumes (f)  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 ou 07 49 38 17 25 de 9h à 17h du lundi au vendredi