



## MENUS DE LA SEMAINE

Du 30 mars au 5 avril 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).



« Escalope de veau à la crème  
 et carottes vapeur »

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

<p><b>LUNDI</b> 30</p>	<p>Potage  (b,f)                      Coleslaw  (f,h,k)                       Pâtes à la carbonara au fromage (végé)  (d,f) et salade verte  (e,k)                      Petits suisse (f) et fruit de saison BIO</p>
<p><b>MARDI</b> 31</p>	<p>Potage  (b,f)                      Céleri râpé à la vinaigrette (b,e,k)                      Steak haché sauce au bleu  (d,f) et haricots beurre  (f)                      Reblochon AOP (f) et fruit de saison BIO</p>
<p><b>MERCREDI</b> 1<sup>er</sup></p>	<p>Potage  (b,f)                      Poireaux à la vinaigrette  (e,k)                      Escalope de veau à la crème (f)  avec des carottes vapeur  (f)                      Fromage (f) et fruit de saison</p>
<p><b>JEUDI</b> 2</p>	<p>Potage  (b,f)                      Salade de lentilles vertes BIO IO  (f)                      Langue de bœuf à la sauce tomate  (b,f,) et son duo de légumes  (f)                      Yaourt BIO (f) et fruit de saison BIO</p>
<p><b>VENDREDI</b> 3</p>	<p>Bouillon de légumes vermicelles  (b,d,f,h)                      Cœurs de palmiers en salade (e,k)                       Poisson frais de la Cotinière (d,f,h,i)  avec du boulgour  (f)                      Brie BIO (f) et fruit de saison BIO</p>
<p><b>SAMEDI</b> 4</p>	<p>Potage  (b,f)                      Salade de perles marines  (c,d,h,i,k)                      Palette de porc  (k) avec des brocolis  (f)                      Fromage (f) et fruit de saison</p>
<p><b>DIMANCHE</b> 5</p> 	<p>Potage (b,f)                      Paté en crouste (d,f,h)                      Gigot d'agneau, crème d'ail  (d,f) et poêlée de légumes  (f)                      Fromage (f)                      Gâteau (d,e,f,h) </p> 

**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](mailto:ccas-saintgeorgesoleron@orange.fr) ou 07 49 38 17 25 de 9h à 17h du lundi au vendredi