

MENUS DE LA SEMAINE – S 38

Du 14 septembre au 20 septembre 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).



« Filet de poisson meunière et pommes vapeur »

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

Livraison lundi	LUNDI 14	Potage (g) Rillettes de poulet (j, l) Escalope de porc au curry (g, j,) et haricots verts vapeur Yaourt BIO (g) Fruits de saison BIO
Livraison mardi et mercredi	MARDI 15	Potage (g) Carottes râpées (j) Filet de poisson meunière (a, c, d, g) et pommes vapeur Fromage AOP (g) Cocktail de fruits
	MERCREDI 16	Potage (g) Cake légumes (a, c, g) Poulet rôti et haricots blancs Petits suisses (g) Fruits de saison
Livraison jeudi	JEUDI 17	Potage (g) Salade verte composée (j) Sauté de bœuf (i, j, l) et pommes de terre sautées (g) Fromage AOP (g) Compote
Livraison vendredi et week-end	 VENDREDI 18	Potage (g) Poireaux vinaigrette (j) Omelette au fromage (c, g) Salade verte (j) Fromage AOP (g) Fruit de saison
	SAMEDI 19	Potage (g) Choux-fleur à la vinaigrette (j) Emincé de boeuf sauce aux poivres (a, i, j, l) et lentilles Fromage (g) Poire au vin
	DIMANCHE 20	Potage (g) Salade de champignons à la ciboulette (j) Escalope de veau (a, g) Epinards sautés Fromage (g) Gâteau (g)

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