MENUS DE LA SEMAINE – S 46
Du 9 novembre au 15 novembre 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).



« Pommes de terre au reblochon »

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

Livraison lundi	**LUNDI 9**	Potage Rillettes de poulet (a, l, j) Pommes de terre au reblochon et salade verte (f, k, n) Yaourt BIO nature (f) Fruit de saison BIO
Livraison mardi et mercredi	**MARDI 10**	Potage Carottes râpées (k, n) Rôti de porc au curry et haricots verts à la vapeur (f) Fromage AOP (f) Cocktail de fruits
	MERCREDI 11 Férié Armistice	Potage Duo de jambons, beurres et cornichons (a, l, j, n) Emincé de bœuf et gratin dauphinois (f, k, n) Petits suisses (f) Fruits de saison
Livraison jeudi et vendredi	**JEUDI 12**	Potage Salade verte composée (k, n) Sauté de dinde forestière et pâtes (f, d) Fromage AOP (f) Pomme au four (f)
Livraison week-end	**VENDREDI 13**	Potage Poireaux à la vinaigrette (k, n) Poisson de la Cotinière et riz pilaf (i, f) Fromage AOP (f) Fruit de saison BIO
	SAMEDI 14	Potage Choux-fleur en vinaigrette (k, n) Saucisse de toulouse et lentilles (a, l, j) Fromage (f) Poire au sirop
	DIMANCHE 15	Potage Salade de champignons à la ciboulette (f, k, n) Rôti de boeuf et épinards sautés Fromage (f) Gâteau (d, e, f, 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