

MENUS DE LA SEMAINE

Du 2 février 2026 au 8 février 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).



«Langue de bœuf à la sauce tomate ☞ (b,f)»

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

LUNDI 2 <i>« Chandeleur »</i>	Potage ☞ (b,f) Coleslaw ☞ (f,h,k) Pâtes complètes à la carbonara au fromage ☞ (d,f) Salade verte ☞ (e,k) Petits suisse (f) et crêpes au sucre (d,f,h) 
MARDI 3	Potage ☞ (b,f) Cèleri râpé à la vinaigrette (b,e,k) Steak haché sauce au bleu ☞ (d,f) et ses haricots beurres ☞ (f) Reblochon AOP (f) et fruit de saison
MERCREDI 4	Potage ☞ (b,f) Poireaux à la vinaigrette ☞ (e,k) Escalope de veau à la crème (f) et carottes vapeur ☞ (f) Fromage (f) et fruit de saison
JEUDI 5	Potage ☞ (b,f) Salade de lentilles vertes BIO IO ☞ (f) Langue de bœuf à la sauce tomate ☞ (b,f) et duo de légumes ☞ (f) Yaourt BIO (f) Fruit de saison BIO
VENDREDI 6	Bouillon de légumes vermicelles ☞ (b,d,f,h) Cœurs de palmiers en salade (e,k) Poisson frais de la Cotinière (d,f,h,i) et riz pilaf ☞ (f) Brie BIO (f) Fruits de saison BIO
SAMEDI 7	Potage ☞ (b,f) Salade de perles marines ☞ (c,d,h,i,k) Palette de porc ☞ (k) Choux brocolis ☞ (f) Fromage (f) et fruit de saison
DIMANCHE 8	Potage (b,f) Duo de jambon ☞ (f) Cuisse de canette, à l'orange ☞ (b,d,f) avec des pommes de terre rôties ☞ (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