MENUS DE LA SEMAINE – S 44
Du 26 octobre au 1er 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).

« Blanquette de veau et carottes »

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

Livraison lundi	**LUNDI 26**	Potage (b, f) Concombre à la vinaigrette (j) Blanquette de veau (a, g) et carottes à la vapeur Fromage AOP (g) Riz au lait maison (g)
Livraison mardi et mercredi	**MARDI 27**	Potage (b, ,f) Cervelas (a, l, j) Poulet rôti (g) et haricots verts Yaourt nature BIO (g) Fruit de saison BIO
	MERCREDI 28	Potage Asperges à la vinaigrette (j) Roti de porc sauce soja (f) et pâtes (a) Fromage (g) Fruit de saison
Livraison jeudi	**JEUDI 29**	Potage (b, f) Salade d'endives (j) Poisson de la Cotinière (d, g) et boulgour (a) Fromage BIO (g) Compote BIO
Livraison vendredi et week-end	**VENDREDI 30**	Potage (b, f) Betteraves cuites en salade (j) Rougail saucisse et riz Fromage blanc au fruit (g) Fruit de saison BIO
	SAMEDI 31	Potage (b, f) Cake au thon (c, d, g, a) Escalope de dinde grillée et gratin de choux fleur (g) Fromage (g) Fruit
	DIMANCHE 1er	Potage (b, f) Avocat vinaigrette (j) Emincé de boeuf (a, i, j ,l) et écrasé de pommes de terre (g) Fromage (g) Gâteau (a, c, g, 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