



MENUS SEMAINE DU 16 MARS AU 22 MARS 2026

<i>LUNDI</i> <i>16/03</i>	Taboulé Emincé de volaille LR à l'indienne Carottes bio Fromage Fruit
<i>MARDI</i> <i>17/03</i>	Salade verte Bombine Ardéchoise Jambonneau de porc Fromage Fromage blanc/crème de marron
<i>MERCREDI</i> <i>18/03</i>	Rosette (radis) Sauté de lapin au vin blanc Pâtes bio Fromage Fruit
<i>JEUDI</i> <i>19/03</i>	Betteraves rouges en vinaigrette bio Bœuf braisé Haricots blancs à la tomate Fromage Ile flottante
<i> VENDREDI</i> <i>20/03</i>	Cake au olives et jambon Dos de merlu à l'huile d'olive Ratatouille Fromage Fruit
<i>SAMEDI</i> <i>21/03</i>	Salade de mâche (noix) Tripes à la mode de Caen Riz bio Fromage Compote bio
<i>DIMANCHE</i> <i>22/03</i>	Terrine de poisson (Mayonnaise) Filet mignon de porc Céleri soubise Fromage Tarte au citron

Les menus **peuvent être modifiés** en fonction de l'approvisionnement

Pour toutes modifications des réservations, veuillez prévenir le CCAS au 04.75.44.56.97

Jeudi pour modifier le repas du lundi
Vendredi pour » « « « « du mardi et du mercredi
Lundi pour » « « « « du jeudi
Mardi pour » « « « « du vendredi
Mercredi pour » « « « « du Week-end

!!!Attention les plats sont susceptibles de contenir les allergènes énumérés dans le tableau ci-dessous :

<i>Arachide</i>	<i>Crustacés</i>	<i>Fruits à coque</i>	<i>Gluten</i>
<i>Lait</i>	<i>Mollusques</i>	<i>Œufs</i>	<i>Poisson</i>
<i>Soja</i>	<i>Sésame</i>	<i>Lupin</i>	<i>Céleri</i>
<i>Anhydrides sulfureux /sulfites</i>	<i>Moutarde</i>		

Si vous souhaitez avoir des renseignements supplémentaires concernant les éventuels allergènes présents dans les plats veuillez
contacter :

La cuisine centrale-allée du 22 janvier 1963-Guilherand Granges au 04.75.44.45.64

**Respectez la date limite de consommation indiquée sur l'étiquette,
tout produit non consommé doit être impérativement détruit dès le lendemain, ne pas congeler les repas.**

CUISINE CENTRALE – ALLEE DU 22 JANVIER 1963 - GUILHERAND-GRANGES