

MENUS SEMAINE DU 02 MARS AU 08 MARS 2026



Bon
Appétit

LUNDI 02/03	Haricots beurre (échalote) Tajine de poulet Boulgour bio Fromage Compote bio
MARDI 03/03	Crêpe au fromage Paupiette de veau Carottes braisées bio Fromage Kiwi
MERCREDI 04/03	Salade verte Langue de bœuf Sauce gribiche P. de terre vapeur Fromage Crème dessert vanille
JEUDI 05/03	Segments d'agrumes Rôti de porc sauce forestière Coquillettes bio Fromage Cubes de poires au sirop
VENDREDI 06/03	Salade de lentilles Filet meunière (citron) Épinards à la crème bio Fromage Orange
SAMEDI 07/03	Salade de mâche Cuisse de canette Flageolets Fromage Panna cotta au coulis de fruit
DIMANCHE 08/03	Aspic à l'œuf Gigot d'agneau Endives braisées Fromage Tarte aux pommes

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 :

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

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