



MENUS SEMAINE DU 19 JANVIER AU 25 JANVIER 2026

LUNDI 19/01	Samoussa aux légumes Jambon braisé sauce moutarde Haricots verts persillés bio Fromage Fruit
MARDI 20/01	Salade verte Tajine de mouton P. de terre grenaille Fromage Compote bio
MERCREDI 21/01	Rosette (beurre) Cuisse de poulet rôti Gratin d'endives Fromage Gâteau roulé confiture
JEUDI 22/01	Pizza 4 fromages Paupiette de veau Chou-fleur au jus bio Fromage Fruit
VENDREDI 23/01	Œuf mayonnaise Dos de colin sauce au citron Boulgour bio Fromage Cubes de pêches au sirop
SAMEDI 24/01	Salade de mâche Pot au feu et ses légumes Fromage Gaufre confiture
DIMANCHE 25/01	Salade de betteraves rouges Civet de marcassin Tagliatelles Fromage Île flottante

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