

# MENUS SEMAINE DU 26 FEVRIER AU 03 MARS 2024



<b>LUNDI</b> 26/02	Salade de blé aux pommes (Olives) Cuisse de pintade Salsifis au jus Fromage Compote <b>bio</b>
<b>MARDI</b> 27/02	Carottes râpées Croziflette Jambon blanc Fromage Flan vanille
<b>MERCREDI</b> 28/02	Pizza 4 fromages Paupiette de veau Jardinière de légumes Fromage Salade d'oranges
<b>JEUDI</b> 29/02	Salade verte Bœuf braisé Potatos toast Fromage Mousse au citron
<b> VENDREDI</b> 01/03	Salade de lentilles (échalote) Dos de merlu Purée de chou-fleur Fromage Ananas frais
<b>SAMEDI</b> 02/03	Salade d'endives au thon Tajine d'agneau Semoule Fromage Pomme cuite
<b>DIMANCHE</b> 03/03	Avocat mayonnaise Filet mignon de porc Champignons à la crème sur fond d'artichaut Fromage Tropézienne

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**