



MENUS SEMAINE DU 17 NOVEMBRE AU 23 NOVEMBRE 2025

LUNDI 17/11	Betteraves en vinaigrette Boulettes de bœuf sauce tomate Polenta bio Fromage Fruit
MARDI 18/11	Salade d'endives aux noix Cuisse de pintade Petits pois Fromage Eclair
MERCREDI 19/11	Salades d'agrumes Croziflette Jambon blanc Fromage Compote bio
JEUDI 20/11	Pizza 4 fromages Sauté de veau Carottes braisées bio Fromage Fruit
VENREDI 21/11	Salade verte Filet de truite (citron) Ecrasé de P. de terre Fromage Ile flottante
SAMEDI 22/11	Rosette (beurre) Quenelle de brochet sauce Nantua Riz bio Fromage Fruit
DIMANCHE 23/11	Salade de P. de terre aux cornichons Rôti de porc Champignons de paris à la crème Fromage Baba au rhum

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 /sulfite s</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