



MENUS SEMAINE DU 20 OCTOBRE AU 26 OCTOBRE 2025

<p>LUNDI 20/10</p>	<p>Salade d'agrumes Rôti de porc LR Lentilles Fromage Flan vanille bio</p>
<p>MARDI 21/10 Menu Italien</p>	<p>Betteraves bio en vinaigrette Spaghettis bio sauce bolognaise (Gruyère râpé) Fromage Panna cotta au coulis de fruits</p>
<p>MERCREDI 22/10</p>	<p>Céleri rémoulade Sauté de poulet LR sauce forestière Semoule bio Fromage Fruit</p>
<p>JEUDI 23/10</p>	<p>Salade mexicaine Côte d'agneau Gratin de chou-fleur bio Fromage Tarte grillée aux pommes</p>
<p>VENDREDI 24/10</p>	<p>Salade verte Aïoli de cabillaud et ses légumes (P. de terre, carotte) Fromage Compote bio</p>
<p>SAMEDI 25/10</p>	<p>Flammekueche Cuisse de pintade Endives braisées Fromage Fruit</p>
<p>DIMANCHE 26/10</p>	<p>Terrine de poisson Joue de porc braisé à la bourguignonne Ecrasé de patate douce Fromage Ile Flottante et biscuit</p>

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