



MENUS SEMAINE DU 24 NOVEMBRE AU 30 NOVEMBRE 2025

LUNDI 24/11	Salade de lentilles Lapin au vin blanc Gratin de butternut Fromage Fruit
MARDI 25/11	Carottes râpées bio Jambon braisé sauce moutarde Pâtes bio Fromage Compote bio
MERCREDI 26/11	Haricots beurre Hachis parmentier Fromage Fruit
JEUDI 27/11	Salade verte Couscous et ses légumes (Merguez et poulet) Semoule bio Fromage Flan praliné
VENREDI 28/11	Chou-fleur/maïs bio Filet meunière (citron) Epinards à la crème bio Fromage Brownie à la crème anglaise
SAMEDI 29/11	Salade de mâche Rôti de veau Gratin dauphinois Fromage Pomme au four
DIMANCHE 30/11	Aspic au jambon Gigot d'agneau Endives braisées Fromage Tarte au citron

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