



*Bon
Appétit*



MENUS SEMAINE DU 12 OCTOBRE AU 18 OCTOBRE 2026

LUNDI 12/10	Taboulé Escalope viennoise Courgettes à la provençale Fromage Fruit
MARDI 13/10	Haricots beurre en salade Gratin de crozets aux champignons (Jambon blanc et jambon cru) Compote de pommes bio
MERCREDI 14/10	Tarte au fromage Rôti de veau Chou-fleur au jus Fromage Cocktail de fruits au sirop
JEUDI 15/10	Carottes râpées bio Saucisse de Toulouse Lentilles au jus Fromage Tiramisu
 VENDREDI 16/10	Salade verte Dos de cabillaud Riz bio Fromage Flan vanille bio
SAMEDI 17/10	Aspic à l'œuf Gigot d'agneau Blettes persillées Fromage Fruit
DIMANCHE 18/10	Salade de mâche Joues de porc P. de terre grenaille 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 /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