



MENUS SEMAINE DU 09 FEVRIER AU 15 FEVRIER 2026

<i>LUNDI</i> <i>09/02</i>	Tarte au fromage Sauté de veau aux olives Purée de céleri Fromage Fruit
<i>MARDI</i> <i>10/02</i>	Salade verte Tartiflette (Reblochon) Jambon blanc et cru Fromage Compote bio
<i>MERCREDI</i> <i>11/02</i>	Salade de pâtes Œufs durs Epinards à la crème Fromage Cocktail de fruit
<i>JEUDI</i> <i>12/02</i>	Samoussa aux légumes Rougail saucisse Riz Fromage Ananas frais
<i>VENDREDI</i> <i>13/02</i>	Rosette (beurre) Filet meunière (citron) Gratin de chou-fleur Fromage Brownie au chocolat/crème anglaise
<i>SAMEDI</i> <i>14/02</i>	Poireaux en salade Sauté de poulet à la crème citronnée Boulgour bio Fromage Flan aux œufs
<i>DIMANCHE</i> <i>15/02</i>	Salade de mâche Choucroute garnie P. de terre 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