



MENUS SEMAINE DU 12 JANVIER AU 18 JANVIER 2026

LUNDI 12/01	Macédoine de légumes Émincé de poulet massalé Lentilles Fromage Flan Vanille bio
MARDI 13/01	Tarte au fromage Brochette de poisson pané Gratin de potiron Fromage Fruit
MERCREDI 14/01	Salade verte Tartiflette` Jambon blanc et cru Fromage Compote bio
JEUDI 15/01	Salade de pois chiches Filet de truite (citron) Épinards à la crème Fromage Fruit
VENDREDI 16/01	Carottes râpées Bœuf bourguignon Pâtes Fromage Panna cotta au coulis de fruits
SAMEDI 17/01	Taboulé Rôti de veau Endives braisées Fromage Fruit
DIMANCHE 18/01	Terrine de poisson (Mayonnaise) Lapin à la moutarde Polenta 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 /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