



MENUS SEMAINE DU 23 SEPTEMBRE AU 29 SEPTEMBRE 2024

Lundi 23/09	Salade de pois chiches à l'orientale (Olive, tomate, feta) Suprême de poulet Gratin de blettes Fromage Fruit
MARDI 24/09	Carottes râpées Sauté d'agneau p. de terre au romarin Fromage Cubes de poires au sirop
MERCREDI 25/09	Œufs durs mayonnaise Pâtes bio au blé ancien Sauce bolognaise Fromage Fruit
JEUDI 26/09 « Repas Réunionnais »	Accras de morue/ salade verte Rougail saucisse Riz bio Fromage Blanc-manger coco Au coulis de fruits exotiques
VENDREDI 27/09	Taboulé Filet de truite (citron) Purée de brocoli Fromage Ananas frais
SAMEDI 28/09	Salade d'endives (Dés de fromage) Bœuf bourguignon Polenta Fromage Pomme au four
DIMANCHE 29/09	Feuilleté aux champignons Filet mignon de porc Jardinière de légumes Fromage Ile flottante

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