



MENUS SEMAINE DU 17 MARS AU 23 MARS 2025

LUNDI 17/03	Samoussa aux légumes Rôti de veau Petits pois Fromage Pomme bio
MARDI 18/03	Salade verte Colombo de poulet Pommes paillasson Fromage Fondant vanille bio
MERCREDI 19/03	Crêpe au fromage Grillade de porc Fenouil à la tomate Fromage Fruit
JEUDI 20/03	Betteraves rouges Couscous et ses légumes (Merguez et sauté de mouton) Semoule bio Fromage Compote bio
VENDREDI 21/03	Salade de perles Filet de truite Épinards à la crème bio Fromage Fruit
SAMEDI 22/03	Salade frisée Bœuf bourguignon Gratin dauphinois Fromage Pomme au four
DIMANCHE 23/03	Aspic à l'œuf Cuisse de canette sauce au poivre Haricots plats d'Espagne Fromage Tarte Bourdaloue

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

Jedi 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