

## MENUS SEMAINE DU 04 MARS AU 10 MARS 2024



<b>LUNDI</b> 04/03	<i>Betteraves en vinaigrette</i> <i>Lasagnes sauce bolognaise</i> <i>Salsifis</i> <i>Fromage</i> <i>Compote bio</i>
<b>MARDI</b> 05/03	<i>Cake aux olives et feta</i> <i>Omelette bio</i> <i>Epinards bio à la crème</i> <i>Fromage</i> <i>Fruit</i>
<b>MERCREDI</b> 06/03	<i>Segments de pamplemousse</i> <i>Paëlla (poulet, chorizo, calamars.)</i> <i>Fromage</i> <i>Crème catalane</i>
<b>JEUDI</b> 07/03	<i>Salade de chou-fleur (thon)</i> <i>Sauté de porc</i> <i>Carottes au jus bio</i> <i>Fromage</i> <i>Moelleux aux pommes</i> <i>(Fait maison)</i>
<b>VENDREDI</b> 08/03	<i>Salade verte</i> <i>Poisson mayonnaise</i> <i>p. de terre vapeur</i> <i>Fromage</i> <i>Ile flottante</i>
<b>SAMEDI</b> 09/03	<i>Flammekueche</i> <i>Rôti de veau</i> <i>Blettes persillées</i> <i>Fromage</i> <i>Fruit</i>
<b>DIMANCHE</b> 10/03	<i>Salade de mâche (1/2 œuf)</i> <i>Lapin aux pruneaux</i> <i>Polenta</i> <i>Fromage</i> <i>Tiramisu</i>

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**