



MENUS SEMAINE DU 06 JANVIER AU 12 JANVIER 2025

Lundi 06/01	<i>Macédoine de légumes</i> <i>Lasagnes sauce bolognaise</i> <i>Fromage</i> <i>Fruit</i>
MARDI 07/01	<i>Salade verte</i> <i>Jambon sauce moutarde</i> <i>Haricots beurre sautés bio</i> <i>Fromage</i> <i>Galette des rois</i>
MERCREDI 08/01	<i>Tarte au fromage</i> <i>Émincé de poulet au jus</i> <i>Purée de potiron</i> <i>Fromage</i> <i>Fruit</i>
JEUDI 09/01	<i>Betteraves en vinaigrette</i> <i>Tajine d'agneau</i> <i>Boulgour bio</i> <i>Fromage</i> <i>Compote bio</i>
VENDREDI 10/01	<i>Salade de lentilles</i> <i>Filet de truite</i> <i>Épinards bio</i> <i>Fromage</i> <i>Fruit</i>
SAMEDI 11/01	<i>Salade de mâche (noix)</i> <i>Lapin chasseur</i> <i>Crique</i> <i>Fromage</i> <i>Crème catalane</i>
DIMANCHE 12/01	<i>Aspic au jambon</i> <i>Pot au feu et ses légumes</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