



MENUS SEMAINE DU 20 AVRIL AU 26 AVRIL 2026

LUNDI 20/04	Macédoine de légumes Lasagnes sauce bolognaise Fromage Fruit
MARDI 21/04	Salade de lentilles Jambon braisé sauce madère Ratatouille Fromage Crème dessert vanille
MERCREDI 22/04	Salade verte Sauté de veau aux olives Gratin dauphinois Fromage Compote bio
JEUDI 23/04	Segments de pamplemousse Couscous et ses légumes (Poulet et merguez) Semoule bio Fromage Flan aux œufs
VENDREDI 24/04	Pizza 4 fromages Dos de lieu Épinards bio Fromage Fraises au sucre
SAMEDI 25/04	Salade de mâche Andouillette sauce moutarde Riz bio Fromage Pruneaux au sirop
DIMANCHE 26/04	Asperges sauce mayonnaise Rôti de veau Poêlée d'artichauts et champignons Fromage Forêt noire

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