

PORTAGE DE REPAS



MENUS SEMAINE DU 20 NOVEMBRE AU 26 NOVEMBRE 2023

LUNDI 20/11	Macédoine de légumes Blanc de volaille (Sauce aux champignons) Pâtes bio Fromage Fruit
MARDI 21/11	Salade de riz (Tomate, fèves et olive) Dos de cabillaud Epinards à la crème bio Fromage Fruit
MERCREDI 22/11	Betteraves en vinaigrette Paupiette de veau Purée de marron Fromage Crêpe au nutella
JEUDI 23/11	Salade verte Tartiflette (Jambon blanc et cru) Fromage Compote bio
VENDREDI 24/11	Tarte au fromage Filet meunière (citron) Haricots verts persillés bio Fromage Fruit
SAMEDI 25/11	Salade d'endives aux noix Bœuf bourguignon Polenta Fruit Panna cotta au coulis de fruits
DIMANCHE 26/11	Aspic à l'œuf Filet mignon de porc Cardons au jus Pavé d'affinois Fromage Tarte amandine aux poires

Les menus **peuvent être modifiés** en fonction des approvisionnements

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