

Un Brin de Bonheur
Pour un Joyeux 1^{er} Mai



MENUS SEMAINE DU 27 AVRIL AU 03 MAI 2026

<p>LUNDI 27/04</p>	<p>Betteraves rouges bio Saucisse de Toulouse Purée de P. de Terre Fromage Liégeois aux fruits</p>
<p>MARDI 28/04</p>	<p>Salade de perles Cuisse de pintade Haricots verts bio Fromage Fruit</p>
<p>MERCREDI 29/04</p>	<p>Salade verte Bœuf braisé Crique Fromage Ile flottante</p>
<p>JEUDI 30/04</p>	<p>Salade de tomates Tajine de volaille bio Petit épeautre bio Fromage Compote bio</p>
<p>VENDREDI 01/05 </p>	<p>Pâté croûte (radis) Dos de cabillaud Courgettes sautées Fromage Fraisier</p>
<p>SAMEDI 02/05</p>	<p>Feuilleté aux champignons Paupiette de veau Gratin de chou-fleur Fromage Pomme au four</p>
<p>DIMANCHE 03/05</p>	<p>Terrine de poisson (mayonnaise) Filet mignon de porc Flageolets au jus Fromage Tarte au citron</p>

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