



Menus semaine  
du 30 septembre au 06 octobre 2024

**MENUS SEMAINE DU 23 SEPTEMBRE AU 29 SEPTEMBRE  
2024**

<b>Lundi</b> 30/09	<p>Macédoine de légumes Veau marengo Pâtes <i>bio</i> Fromage Fruit</p>
<b>MARDI</b> 01/10	<p>Salade de lentilles Emincé de volaille Gratin de potiron et panais Fromage Compote <i>bio</i></p>
<b>MERCREDI</b> 02/10	<p>Salade verte Jambon braisé A la moutarde Potatoes pops Fromage Flan vanille</p>
<b>JEUDI</b> 03/10  « Grand repas »  * <u>Provenance</u> <u>Ardèche</u>	<p><b>Courgettes sauce au yaourt et basilic</b> <b>Sauté *<u>d'agneau</u> aux olives</b> <b>Petit*<u>épeautre</u></b> <b>St Môret</b> <b>Délice de patate douce sauce au chocolat</b></p>
<b>VENDREDI</b> 04/10	<p>Tarte au fromage Dos de cabillaud rôti aux herbes Carottes sautées <i>bio</i> Fromage Pomme <i>bio</i></p>
<b>SAMEDI</b> 05/10	<p>Pâté croute richelieu Cuisse de pintade Champignons de paris à la crème Fromage Fruit</p>
<b>DIMANCHE</b> 06/10	<p>Salade de mâche aux noix Choucroute garnie Fromage Tarte aux mirabelles</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**