



MENUS SEMAINE DU 09 MARS AU 15 MARS 2026

LUNDI 09/03	Céleri rémoulade Sauté de veau à la provençale Polenta bio Fromage Cubes de poires au sirop
MARDI 10/03	Salade verte Aïoli de cabillaud P. de Terre, carotte, brocoli Fromage Compote bio
MERCREDI 11/03	Salade de perles (Maïs, fromage et pomme) Saucisse de Toulouse Salsifis gratinés Fromage Ananas frais
JEUDI 12/03	Carottes râpées bio HT de cuisse de poulet grillé Petits pois Fromage Tiramisu
 VENDREDI 13/03	Salade de chou-fleur bio et œuf Quenelle de brochet sauce Nantua Riz bio Fromage Liégeois vanille
SAMEDI 14/03	Pizza 4 fromages Cuisse de pintade Champignons de paris à la crème Fromage Fruit
DIMANCHE 15/03	Salade verte Rôti de veau Gratin dauphinois 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