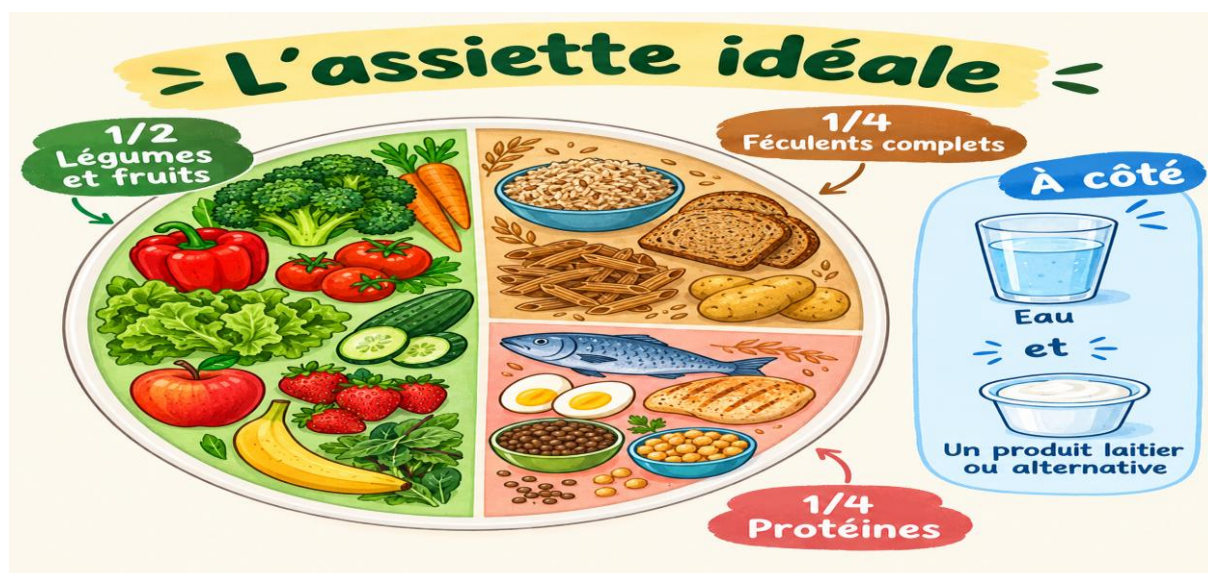




SEMAINE DU 21 SEPTEMBRE AU 27 SEPTEMBRE 2026

LUNDI 21/09	Haricots beurre et œuf Spaghettis bio aux légumes et sauce tomate Boursin AFH Pomme bio
MARDI 22/09	Salade de pois chiches (Tomate, concombre, olive) Cuisse de pintade Chou-fleur gratiné bio Tomme grise bio Banane
MERCREDI 23/09	Salade verte Bœuf bourguignon Céréales gourmandes bio Camembert Flan aux œufs
JEUDI 24/09	Salade de tomates Rôti de veau Gratin dauphinois Bûche de chèvre Compote bio
 VENDREDI 25/09	Carottes râpées bio Dos de merlu Quenelles natures sauce Nantua Bleu d'auvergne Mousse au chocolat au lait de coco
SAMEDI 26/09	Beignets de calamars (citron) Jambonneau de porc Courgettes sautées à l'ail Vieux pané Poire
DIMANCHE 27/09	Terrine de poisson (mayonnaise) Epaule d'agneau Flageolets au jus Picodon Tarte aux myrtilles

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