



MENUS SEMAINE DU 26 OCTOBRE AU 01 NOVEMBRE 2026

LUNDI 26/10	Céleri rémoulade Saucisse de Toulouse Flageolets Fromage Fruit
MARDI 27/10	Concombre au yaourt Ht de cuisse de poulet rôti au paprika Purée de patate douce Fromage Ile flottante
MERCREDI 28/10	Chou-fleur en salade Bœuf Stroganoff Riz Fromage Ananas frais
JEUDI 29/10	Salade verte Tartiflette Jambon blanc Fromage Compote bio
 VENDREDI 30/10	Salade de pâtes (Olive et dés de fromage) Filet de truite (citron) Gratin de potiron Fromage Fruit
SAMEDI 31/10	Poireaux en vinaigrette Escalope viennoise Salsifis au jus Fromage Gâteau de semoule
DIMANCHE 01/11	Salade de mâche (Éclats de châtaignes) Rôti de veau Poêlée gourmande (Artichauts et champignons persillés) Fromage Tropézienne

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