



MENUS SEMAINE DU 13 JANVIER AU 19 JANVIER 2025

<i>Lundi</i> 13/01	Céleri rémoulade Sauté de porc LR Pâtes bio Fromage Flan vanille bio
MARDI 14/01	Pizza 4 fromages Paupiette de veau Salsifis gratinés Fromage Fruit
MERCREDI 15/01	Salade verte Tartiflette (Jambon cru et blanc) Fromage Compote bio
JEUDI 16/01	Salade d'agrumes Chili de légumes (H. Rouges, carottes) Riz bio Fromage Liégeois vanille
 VENDREDI 17/01	Crêpe aux champignons Filet meunière (citron) Gratin de chou-fleur Fromage Fruit
SAMEDI 18/01	Poireaux en salade Emincé de volaille au curry Petit épeautre bio Fromage Ananas frais
 DIMANCHE 19/01	Œuf mayonnaise/mâche Dos de saumon Endives braisées Fromage Tarte au citron

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