



MENUS SEMAINE DU 23 FEVRIER AU 01 MARS 2026

<i>LUNDI</i> <i>23/02</i>	Macédoine de légumes Lasagnes sauce bolognaise Fromage Compote bio
<i>MARDI</i> <i>24/02</i>	Salade mexicaine Escalope viennoise Gratin de chou-fleur Fromage Fruit
<i>MERCREDI</i> <i>25/02</i>	Carottes râpées Sauté de canard Riz bio Fromage Mousse au chocolat Au lait de coco
<i>JEUDI</i> <i>26/02</i>	Salade verte Joue de porc sauce moutarde Purée de P. de terre Fromage Cubes de pêches au sirop
<i> VENDREDI</i> <i>27/02</i>	Pizza 4 fromages Saumon à la crème citronnée Courgettes sautées Fromage Fruit
<i>SAMEDI</i> <i>28/02</i>	Salade d'endives (1/2 œuf) Veau marengo P. de terre grenaille Fromage Crème catalane
<i>DIMANCHE</i> <i>01/03</i>	Terrine de poisson (Mayonnaise) Bœuf braisé Épinards en branche Fromage Moelleux aux pommes

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