



MENUS SEMAINE DU 15 JUIN AU 21 JUIN 2026

<p>LUNDI 15/06</p>	<p>Melon Spaghettis bio sauce bolognaise Fromage Compote bio</p>
<p>MARDI 16/06</p>	<p>Salade de blé Rôti de porc froid Caponata Sicilienne Fromage Abricots</p>
<p>MERCREDI 17/06</p>	<p>Œuf mayonnaise Cuisse de poulet rôtie Petits pois Fromage Fraises</p>
<p>JEUDI 18/06</p>	<p>Salade verte Sauté de veau marengo P. de terre grenaille Fromage Panna cotta fruits rouges</p>
<p> VENDREDI 19/06</p>	<p>Pizza 4 fromages Filet de truite Epinards bio à la crème Fromage Nectarine</p>
<p>SAMEDI 20/06</p>	<p>Salade de lentilles (échalote) Côtes d'agneau Carottes braisées Fromage Flan aux œufs</p>
<p>DIMANCHE 21/06</p>	<p>Terrine de St Jacques Cuisse de pintade au jus Poêlée d'artichauts /champignons Fromage Tropézienne</p>

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