



## *MENUS SEMAINE DU 04 MAI AU 10 MAI 2026*

<b>LUNDI</b> <b>04/05</b>	Avocat (mayonnaise) Escalope viennoise Petits pois Fromage Crème dessert vanille
<b>MARDI</b> <b>05/05</b>	Salade de pois chiches Au thon et échalote Côte d'agneau Gratin de courgettes aux ravioles Fromage Fruit
<b>MERCREDI</b> <b>06/05</b>	Salade de tomates (Mayonnaise) Blanquette de veau Riz bio Fromage Flan aux œufs
<b>JEUDI</b> <b>07/05</b>	Quiche lorraine Filet meunière (citron) Carottes braisées Fromage Cubes de pêches au sirop
<b>VENREDI</b> <b>08/05</b>	Salade verte Cuisse de poulet rôti Aux herbes Ecrasé de P. de terre Fromage Tarte aux fraises
<b>SAMEDI</b> <b>09/05</b>	Taboulé Chipolatas Duo de choux persillés Fromage Compote bio
<b>DIMANCHE</b> <b>10/05</b>	Aspic Lapin au vin blanc Tagliatelles Fromage Tiramisu

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**