

MENUS SEMAINE DU 17 AOÛT AU 23 AOÛT 2026

LUNDI 17/08	Chou-fleur ravigote Courgette farcie Riz Fromage Compote bio
MARDI 18/08	Salade de p. de terre (Maïs, tomate, haricots rouges) Œufs durs Epinards à la crème bio Fromage Raisin italien
MERCREDI 19/08	Melon Veau marengo Pâtes bio Fromage Panna cotta fruits rouges
JEUDI 20/08	Salade verte Cuisse de poulet sauce forestière Crique Fromage Flan praliné
VENDREDI 21/08	Quiche lorraine Filet meunière (citron) Ratatouille Fromage Nectarine
SAMEDI 22/08	Salade d'agrumes Bœuf braisé Flageolets Fromage Crème dessert vanille
DIMANCHE 23/08	Terrine de poisson (Mayonnaise) Filet mignon de porc Endives braisées 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