

## MENUS SEMAINE DU 16 JUIN AU 22 JUIN 2025

<b>LUNDI</b> <b>16/06</b>	Macédoine de légumes Colombo de poulet Riz <b>bio</b> Fromage Fruit
<b>MARDI</b> <b>17/06</b>	Salade de pois chiches (Tomate, féta) Côtelettes d'agneau Carottes persillées Fromage Compote <b>bio</b>
<b>MERCREDI</b> <b>18/06</b>	Quiche lorraine Rôti de veau Lentilles au jus Fromage Fruit
<b>JEUDI</b> <b>19/06</b>	Salade verte Spaghettis sauce bolognaise Fromage Brownie à la crème anglaise
<b>VENREDI</b> <b>20/06</b>	Melon Dos de saumon P. de terre Fromage Crème catalane
<b>SAMEDI</b> <b>21/06</b>	Aspic à l'œuf Cuisse de pintade Flageolets au jus Fromage Fraises au sucre
<b>DIMANCHE</b> <b>22/06</b>	Jambon cru (radis) Bœuf braisé Tian de légumes Fromage Eclair à la vanille

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 :**

Arachide	Crustacés	Fruits à coque	Gluten
Lait	Mollusques	Œufs	Poisson
Soja	Sésame	Lupin	Céleri
Anhydrides sulfureux /sulfites	Moutarde		

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**