



## MENUS SEMAINE DU 01 SEPTEMBRE AU 07 SEPTEMBRE 2025

<b>LUNDI</b> 01/09	Macédoine de légumes Lasagnes sauce bolognaise Fromage Compote <b>bio</b>
<b>MARDI</b> 02/09	Cake au jambon et olives Blanc de poulet au jus Gratin de chou-fleur <b>bio</b> Fromage Fruit
<b>MERCREDI</b> 03/09	Salade verte Sauté de veau Purée de P. de terre Fromage Moelleux au chocolat
<b>JEUDI</b> 04/09	Salade de pois chiches (Tomate, concombre, feta) Grillade de porc Epinards à la crème <b>bio</b> Fromage Flan vanille
<b> VENDREDI</b> 05/09	Carottes râpées <b>bio</b> Dos de saumon sauce Nantua Riz bio Fromage Câlin confiture
<b>SAMEDI</b> 06/09	Flammekueche Epaule d'agneau Ratatouille Fromage Fruit
<b>DIMANCHE</b> 07/07	Salade verte Cuisse pintade Fenouil braisé Fromage Tarte aux myrtilles

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>		

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**