



MENUS SEMAINE DU 01 JUIN AU 07 JUIN 2026

LUNDI 01/06	Macédoine de légumes Sauté de bœuf LR au paprika Blé Fromage Compote bio
MARDI 02/06	Betteraves rouges Jambon sauce moutarde Jardinière de haricots verts et Pommes de terre Fromage Melon
MERCREDI 03/06	Salade de tomates Filet meunière (citron) Gratin de chou-fleur bio Fromage Brownie au chocolat
JEUDI 04/06	Salade verte Paëlla aux fruits de mer (Cuisse de poulet rôti) Fromage Crème dessert vanille
VENDREDI 05/06	Taboulé Quenelle de brochet Ratatouille Fromage Fruit
SAMEDI 06/06	Feuilleté aux champignons Rôti de veau Purée de céleri Fromage Fraises
DIMANCHE 07/06	Tzatziki Sauté de dinde Spaghettis bio Fromage Tarte au citron

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