

MENUS SEMAINE DU 23 JUIN AU 29 JUIN 2025

LUNDI 23/06	Betteraves rouges <i>bio</i> Saucisse de Toulouse Petits pois Fromage Compote <i>bio</i>
MARDI 24/06	Rosette (beurre) Escalope viennoise Gratin de courgettes aux ravioles Fromage Nectarine jaune (local)
MERCREDI 25/06	Pastèque Paupiette de veau sauce aux champignons Pâtes <i>bio</i> Fromage Flan praliné
JEUDI 26/06 	Tzatziki Moussaka Riz <i>bio</i> Fromage Baklava
VENDREDI 27/06	Salade mexicaine (H. rouges, oignon rouge, maïs et tomate) Aile de raie aux câpres Brocoli et carottes sautés Bleu Mousse au chocolat
SAMEDI 28/06	Salade verte Gardiane de taureau P. de terre grenaille Fromage Panna cotta aux fruits rouges
DIMANCHE 29/06	Taboulé Rôti de porc <i>LR</i> Haricots verts persillés 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 :

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