



MENUS SEMAINE DU 27 JUILLET AU 02 AOÛT 2026

<i>LUNDI</i> <i>27/07</i>	Macédoine de légumes Chipolatas Ecrasé de P. de terre Fromage Fruit
<i>MARDI</i> <i>28/07</i>	Salade de pâtes (Tomate, maïs, Fromage, olive) Tortilla Courgettes à la tomate gratinées Fromage Compote bio
<i>MERCREDI</i> <i>29/07</i>	Pizza 4 fromages Côtelettes d'agneau Epinards à la crème bio Fromage Fruit
<i>JEUDI</i> <i>30/07</i>	Salade de haricots beurre (Billes de Mozzarella, melon) Quenelle de brochet Blé bio Fromage Cocktail de fruits
<i> VENDREDI</i> <i>31/07</i>	Salade verte Sauté de porc Pommes paillasson Fromage Liégeois vanille
<i>SAMEDI</i> <i>01/08</i>	Taboulé Dos de cabillaud sauce à l'oseille Blettes persillées Fromage Fruit
<i>DIMANCHE</i> <i>02/08</i>	Salade d'agrumes Rôti de veau Champignons de paris à la crème 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>		

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