



MENUS SEMAINE DU 30 JUIN AU 06 JUILLET 2025

<p>LUNDI 30/06</p>	<p>Melon Filet meunière (citron) Boullgour aux petits légumes bio Fromage Liégeois vanille</p>
<p>MARDI 01/07</p>	<p>Salade de lentilles Œufs durs Epinards à la crème Fromage Fruit</p>
<p>MERCREDI 02/07</p>	<p>Salade verte Emincé de volaille Criquette Fromage Compote bio</p>
<p>JEUDI 03/07</p>	<p>Salade de haricots beurre (Échalote, tomate) Bœuf braisé Pâtes Fromage Fraises au sucre</p>
<p>VENDREDI 04/07</p>	<p>Quiche lorraine Filet de truite Ratatouille Fromage Pêche</p>
<p>SAMEDI 05/07</p>	<p>Pastèque Paella au poulet Fromage Crème catalane</p>
<p>DIMANCHE 06/07</p>	<p>Salade verte Navarin de mouton Aux petits légumes (Carottes, petits pois, p. de terre) Fromage Tarte au citron</p>

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

Judi pour **modifier le repas** du ludi
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