



MENUS SEMAINE DU 07 SEPTEMBRE AU 13 SEPTEMBRE 2026

LUNDI 07/09	Salade de lentilles (feta) Escalope viennoise Petits pois Fromage Fruit
MARDI 08/09	Pizza 4 fromages Jambon sauce moutarde Duo de haricots bio Fromage Compote bio
MERCREDI 09/09	Tomate mayonnaise Sauté de poulet bio Pâtes au beurre bio Fromage Mousse au chocolat
JEUDI 10/09	Betteraves rouges bio Couscous et ses légumes (Boulettes bœuf, merguez) Semoule bio Fromage Fruit
 VENDREDI 11/09	Salade verte Filet de truite Gratin de blettes Fromage Crêpe (pâte à tartiner)
SAMEDI 12/09	Segments de pamplemousse Boudin Écrasé de P. de terre Fromage Panna cotta aux fruits rouges
DIMANCHE 13/09	Aspic à l'œuf Rôti de veau Endives braisées Fromage Tarte aux pommes

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