



MENUS SEMAINE DU 08 JUILLET AU 14 JUILLET 2024

Lundi 08/07	<p>Carottes râpées en vinaigrette Cuisse de pintade Coquillettes <i>bio</i> Fromage Liégeois au chocolat</p>
MARDI 09/07	<p>Cake au jambon et olives Dos de lieu en croûte d'herbes Haricots verts <i>bio</i> persillés Fromage Fruit</p>
MERCREDI 10/07	<p>Melon Tomate farcie Riz Fromage Compote</p>
JEUDI 11/07	<p>Salade de lentilles (Échalote) Crique Épinards à la crème <i>bio</i> Fromage Fruit</p>
VENDREDI 12/07	<p>Salade verte Jambon sauce moutarde p. de terre grenaille Fromage Flan vanille</p>
SAMEDI 13/07	<p>Aspic à l'œuf Paupiette de veau Blettes à la provençale Fromage Tarte aux framboises</p>
DIMANCHE 14/07	<p>Salade de perles marines Émincé de bœuf aux olives Fenouil braisé Fromage Ile flottante et biscuit</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

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