



MENUS SEMAINE DU 10 AOÛT AU 16 AOÛT 2026

<i>LUNDI</i> <i>10/08</i>	Samoussa aux légumes Rôti de porc Courgettes persillées Fromage Fruit
<i>MARDI</i> <i>11/08</i>	Salade verte Tajine de poulet Semoule Fromage Compote bio
<i>MERCREDI</i> <i>12/08</i>	Tarte au fromage Paupiette de veau Haricots verts sautés Fromage Fruit
<i>JEUDI</i> <i>13/08</i>	Salade de tomates Aïoli de cabillaud (P. de terre, carotte, brocoli, poivron rouge) Fromage Riz au lait
<i> VENDREDI</i> <i>14/08</i>	Melon Spaghettis bio sauce bolognaïses Fromage Crème brûlée
<i>SAMEDI</i> <i>15/08</i>	Feuilleté aux champignons Cuisse de pintade Blettes en sauce blanche Fromage Fruit
<i>DIMANCHE</i> <i>16/08</i>	Assortiment de salades Et lardons Gigot d'agneau Pommes dauphines 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