



MENUS SEMAINE DU 14 SEPTEMBRE AU 20 SEPTEMBRE 2026

LUNDI 14/09	Salade de perles (Olive, tomate, maïs et fromage) HT de cuisse de poulet Carottes persillées bio Fromage Fruit
MARDI 15/09	Melon Chili végétarien (H. rouges, maïs) Riz bio Fromage Ile flottante
MERCREDI 16/09	Céleri rémoulade Filet meunière (citron) Epinards à la crème Fromage Moelleux aux pommes
JEUDI 17/09	Salade verte Saucisse de Toulouse Purée de P. de terre Fromage Compote bio
VENDREDI 18/09	Taboulé Dos de colin Ratatouille Fromage Fruit
SAMEDI 19/09	Salade d'endives (½ œuf) Lapin au vin blanc Tagliatelles Fromage Flan praliné
DIMANCHE 20/09	Feuilleté aux fruits de mer Filet mignon de porc sauce forestière Jardinière de légumes Fromage Tiramisu

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