

MENUS SEMAINE DU 31 AOÛT AU 06 SEPTEMBRE 2026

LUNDI 31/08	Betteraves rouges en vinaigrette Spaghettis sauce bolognaise Fromage Compote bio
MARDI 01/09	Taboulé Sauté de poulet bio Poêlée de courgettes et aubergines Fromage Fruit
MERCREDI 02/09	Salade verte Grillade de porc sauce charcutière Purée de P. de terre Fromage Moelleux au chocolat
JEUDI 03/09	Samoussa aux légumes Œufs durs Epinards à la crème bio Fromage Flan vanille
 VENDREDI 04/09	Carottes râpées bio Dos de saumon sauce armoricaine Riz bio Fromage Câlin confiture
SAMEDI 05/09	Tourte aux champignons Epaule d'agneau Flageolets aux lardons Fromage Fruit
DIMANCHE 06/09	Mortadelle (Tomate cerise) Cuisse pintade Fenouil braisé 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