



MENUS SEMAINE DU 03 AOÛT AU 09 AOÛT 2026

<i>LUNDI</i> <i>03/08</i>	Melon Escalope viennoise Petits pois Fromage Compote bio
<i>MARDI</i> <i>04/08</i>	Rosette (beurre) Omelette Ratatouille Fromage Gâteau de semoule au caramel
<i>MERCREDI</i> <i>05/08</i>	Pizza 4 fromages Jambon sauce madère Chou-fleur Fromage Crème dessert vanille
<i>JEUDI</i> <i>06/08</i>	Salade de perles (Tomate, fromage, maïs et olive) Dos de merlu Carottes braisées bio Fromage Fruit
<i>VENDREDI</i> <i>07/08</i>	Salade verte Paella royale (Poulet) Fromage Ile flottante
<i>SAMEDI</i> <i>08/08</i>	Salade de lentilles Bœuf braisé Gratin d'aubergines Fromage Raisin Italien
<i>DIMANCHE</i> <i>09/08</i>	Pastèque Sauté de lapin aux légumes P. de terre grenaille 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