



MENUS SEMAINE DU 15 SEPTEMBRE AU 21 SEPTEMBRE 2025

<p>LUNDI 15/09</p>	<p>Salade de perles (Olive, tomate, maïs et fromage) HT de cuisse de poulet Carottes persillées <i>bio</i> Fromage Fruit</p>
<p>MARDI 16/09</p>	<p>Melon Chili de légumes Riz <i>bio</i> Fromage Ile flottante</p>
<p>MERCREDI 17/09</p>	<p>Céleri rémoulade Filet meunière (citron) Epinards à la crème Fromage Moelleux aux pommes</p>
<p>JEUDI 18/09</p>	<p>Salade verte Saucisse de Toulouse Purée de P. de terre Fromage Compote <i>bio</i></p>
<p>VENDREDI 19/09</p>	<p>Taboulé Dos de colin Ratatouille Fromage Fruit</p>
<p>SAMEDI 20/09</p>	<p>Salade d'endives (½ œuf) Lapin au vin blanc Tagliatelles Fromage Flan praliné</p>
<p>DIMANCHE 21/07</p>	<p>Feuilleté aux champignons Filet mignon de porc Jardinière de légumes Fromage Tiramisu</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