



MENUS SEMAINE DU 22 JUILLET AU 28 JUILLET 2024

Lundi 22/07	<i>Macédoine de légumes</i> <i>Sauté de porc</i> <i>Blé</i> <i>Fromage</i> <i>Fruit</i>
MARDI 23/07	<i>Salade de tomates (maïs)</i> <i>Crique</i> <i>Épinards à la crème</i> <i>Fromage</i> <i>Riz au lait</i>
MERCREDI 24/07	<i>Salade verte</i> <i>Poisson mayonnaise</i> <i>p. de terre vapeur</i> <i>Fromage</i> <i>Crème dessert vanille</i>
JEUDI 25/07	<i>Pizza 4 fromages</i> <i>Navarin d'agneau</i> <i>Courgette et carotte</i> <i>Fromage frais</i> <i>Framboises</i>
VENDREDI 26/07	<i>Melon</i> <i>Paella au poulet</i> <i>Fromage</i> <i>Compote bio</i>
SAMEDI 27/07	<i>Taboulé</i> <i>Filet meunière (citron)</i> <i>Céleri soubise</i> <i>Fromage</i> <i>Flan aux œufs</i>
DIMANCHE 28/07	<i>Salade de lentilles (échalote)</i> <i>Roti de veau</i> <i>Tian de légumes</i> <i>Fromage</i> <i>Tarte aux abricots</i>

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