



## MENUS SEMAINE DU 29 JUILLET AU 04 AOUT 2024

<b>LUNDI</b> <b>29/07</b>	Salade de haricots beurre (½ œuf, tomate, échalote) Filet de poulet froid (Sauce crème aux herbes) p. de terre grenaille Fromage Nectarine
<b>MARDI</b> <b>30/07</b>	Quiche lorraine Rosbeef (moutarde) Gratin de blettes Fromage Abricots
<b>MERCREDI</b> <b>31/07</b>	Carottes râpées Quenelle de brochet sauce Nantua Riz Fromage Panna cotta aux fruits rouges
<b>JEUDI</b> <b>01/08</b>	Salade de pâtes au thon (Tomate et olive) Omelette Ratatouille Laitage Framboises
<b>VENDREDI</b> <b>02/08</b>	Pastèque Grillade de porc Polenta sauce tomate Laitage Flan vanille
<b>SAMEDI</b> <b>03/08</b>	Mortadelle (cornichons) Dos de cabillaud Purée d'aubergines Fromage Tarte au citron
<b>DIMANCHE</b> <b>04/08</b>	Salade verte Lapin sauce moutarde Gratin dauphinois Fromage Ile flottante

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**