



MENUS SEMAINE DU 11 AOÛT AU 17 AOÛT 2025

<p>LUNDI 11/08</p>	<p>Crêpe au fromage Rôti de porc Courgettes gratinées aux ravioles Fromage Fruit</p>
<p>MARDI 12/08</p>	<p>Salade verte Tajine de poulet Semoule Fromage Compote bio</p>
<p>MERCREDI 13/08</p>	<p>Salade de riz Paupiette de veau Haricots verts sautés Fromage Fruit</p>
<p>JEUDI 14/08</p>	<p>Melon Spaghettis bio sauce bolognaises Fromage Liégeois chocolat</p>
<p>VENDREDI 15/08</p>	<p>Salade de tomates Aïoli de cabillaud (P. de terre, carotte, brocoli, poivron rouge) Fromage Crème catalane</p>
<p>SAMEDI 16/08</p>	<p>Feuilleté aux champignons Cuisse de pintade Blettes en sauce blanche Fromage Fruit</p>
<p>DIMANCHE 17/08</p>	<p>Assortiment de salades Aux lardons Gigot d'agneau Pommes dauphines Fromage Tarte aux myrtilles</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