



MENUS SEMAINE DU 28 JUILLET AU 03 AOÛT 2025

LUNDI 28/07	Macédoine de légumes Hachis parmentier Fromage Fruit
MARDI 29/07	Salade de pâtes (Tomate, olive) Omelette Courgettes à la tomate gratinées Fromage Mousse au citron
MERCREDI 30/07	Salade de haricots beurre (Billes de Mozzarella, melon) Emincé de volaille Sauce au citron Blé bio Fromage Compote bio
JEUDI 31/07	Tarte au fromage Filet meunière (Citron) Epinards à la crème bio Fromage Fruit
VENREDI 01/08	Salade verte Grillade de porc (Sauce charcutière) Pommes paillasson Fromage Panna cotta aux fruits rouges
SAMEDI 02/08	Taboulé Rôti de veau Fenouil braisé Fromage Flan aux œufs
DIMANCHE 03/08	Salade de fonds d'artichauts (Olive, oignon, tomate, feta émiettée) Lapin à la moutarde Tagliatelles Fromage Eclair vanille

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

Judi pour **modifier le repas** du ludi
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