



MENUS SEMAINE DU 13 JUILLET AU 19 JUILLET 2026

LUNDI 13/07	Melon Filet mignon de porc P.de terre grenaille Fromage Compote
MARDI 14/07	Macédoine de légumes Dos de cabillaud aux herbes et huile d'olive Gratin d'aubergines Fromage Tiramisu
MERCREDI 15/07	Salade de riz (Olive, maïs, fromage, tomate) Omelette Epinards à la crème Fromage Fruit
JEUDI 16/07	Salade de haricots beurre et échalote Tajine de poulet Semoule bio Fromage Flan vanille
 VENDREDI 17/07	Pizza 4 fromages Filet meunière (citron) Ratatouille Fromage Fruit
SAMEDI 18/07	Salade verte Côtelettes d'agneau Coquillettes au beurre Fruit Liégeois vanille
DIMANCHE 19/07	Terrine de st Jacques (Mayonnaise) Rôti de veau Blettes persillées Fromage Tarte aux myrtilles

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