

SEMAINE DU
24 au 30 janvier 2022

Les repas de la Cuisine Centrale sont fabriqués dans des ateliers où sont potentiellement présents tous les allergènes majeurs au titre du règlement n° 1169/2011 concernant l'information du consommateur sur les denrées alimentaires (céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques) et pour lesquels il n'est pas possible de maîtriser le risque de contamination fortuite.
Néanmoins, concernant les ingrédients connus comme contenant des allergènes majeurs et introduits volontairement dans la recette du produit, l'information est disponible en annexe des menus ou par téléphone au guichet unique au tél. 05 65 59 50 00.

MENU RESTAURATION MUNICIPALE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées Bio et locales	MENU ALTERNATIF	Velouté de carottes Bio et locales	Céleri rémoulade Bio et local	Brocolis Bio vinaigrette
Poulet fermier Bio	Salade de pois chiche Bio au cumin	Steak haché sauce tomate	Œufs Bio au gratin	Moules marinières
Pommes dauphines	Capelletti Bio aux épinards et fromage	Haricots verts Bio persillés	Purée de potiron Bio et local	Riz de Camargue Bio
Yaourt nature Bio et local de l'Aveyron	Fromage blanc Bio de l'Aveyron	Crème chocolat Bio et locale de l'Aveyron	Petit suisse Bio aux fruits	Tome de brebis Bio et locale du Larzac
Fruit de saison	Fruit Bio	Sablé aveyronnais	Purée de fruits Bio	Fruit de saison

Tous les repas sont servis avec **du pain certifié AB** dont les ingrédients sont issus de l'agriculture biologique.
Pour des raisons indépendantes de notre volonté, le menu peut être soumis à des changements, sans préavis.



Origine des viandes
Sauf contre indication



Menus élaborés en collaboration avec Marie-Hélène VEYRIE, Diététicienne, et Julien AIGOUY, responsable du service restauration.