

**SEMAINE DU
07 au 13 février 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
Coleslaw Bio et local Steak haché de poulet local Haricots blancs Bio à la tomate Crème chocolat Bio locale de l'Aveyron Dés de fruits Bio	Salade de pépinettes Œufs Bio au gratin Gratin de poireaux Bio et locaux Roquefort Fruit Bio	Betteraves au persil Bio et locales Bœuf mironton Purée de pommes de terre Bio et locales Késako Bio de l'Aveyron Fruit de saison	<u>MENU ALTERNATIF</u> Salade d'endives aux noix Parmentier Bio de patates douces et lentilles aux petits légumes Yaourt nature Bio et local de l'Aveyron Miel de l'Aveyron	Carottes râpées Bio et locales Filet de poisson pané aux céréales Gratin de choux fleur Bio Eclair au chocolat

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.