

**SEMAINE DU
14 au 20 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
Salade de mâche et croûtons	<u>MENU ALTERNATIF</u>	Velouté de potiron bio et local	Céleri rémoulade Bio et local	Salade de betteraves Bio et locales
Blanquette de dinde Bio aux petits légumes	Salade de tagliatelles aux pois chiche Bio	Cuisse de poulet Bio au paprika	Omelette	Filet de poisson Frais au citron
Purée Maison	Boullgour Bio	Purée de patates douces Bio locales	Brocolis Bio en persillade	Macaronis Bio et locaux de l'Aveyron
Petit suisse Bio de l'Aveyron	Carottes Bio et locales à la crème	Crème vanille Bio de l'Aveyron	Gâteau de semoule	Yaourt nature Bio et local de l'Aveyron
Purée de pommes Bio	Pérail de brebis Bio et local	Fruit de saison	Dés d'ananas	Sablé de l'Aveyron

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.