

**SEMAINE DU  
09 au 13 mai 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
Roulé au fromage Cuisse de poulet au paprika <b>Bio</b> Carottes <b>Bio</b> en persillade Emmental <b>Bio</b> Fruit de saison <b>Bio</b>	<u><b>MENU ALTERNATIF</b></u> Salade de quinoa <b>Bio</b> aux petits légumes Gratin aux deux choux <b>Bio</b> Yaourt aux myrtilles sauvages <b>Bio et local de l'Aveyron</b> Sablé <b>de l'Aveyron</b>	Velouté de courgettes <b>Bio</b> Tajine de dinde <b>Bio</b> Poireaux <b>Bio</b> à la crème Riz au lait au caramel <b>Bio et local de l'Aveyron</b>	Radis d'hiver <b>Bio</b> Steak haché à la tomate Houmous <b>Bio</b> Purée de pommes <b>Bio</b>	Avocat vinaigrette Moules marinières Pommes dauphines Petit suisse aux fruits <b>Bio</b>

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.



**LUNDI  
DE  
PAQUES**



Origine des viandes  
Sauf contre indication

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