

**SEMAINE DU
16 au 22 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
Coleslaw Bio Bœuf bourguignon Bio de l'Aveyron Coquillettes Bio et locales au beurre Tome de brebis Bio et locale Purée de fruits Bio	<u>MENU ALTERNATIF</u> Salade de brocolis Bio Raviolis au chèvre Bio Sauce tomate Crème au chocolat Sablé de l'Aveyron Bio	Cake au roquefort et noix maison Rôti de bœuf froid mayonnaise Haricots verts Bio persillés Fromage blanc Bio et local de l'Aveyron Fruit de saison Bio	Radis et beurre Omelette Bio maison Gratin de courgettes Yaourt framboise Bio et local de l'Aveyron Crêpe	Salade verte Bio et dés de gruyère Seiche à la sétoise Riz de Camargue Bio et local Fruit de saison Bio

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.