

SEMAINE DU
30 mai au 05 juin 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
Betteraves au persil Bio Sauté de jeune bovin Bio à la provençale Coquillettes Bio et locales de l'Aveyron Tome de brebis Bio et locale	<u>MENU ALTERNATIF</u> Salade de tagliatelles Bio aux pois chiche Gratin de boulgour et courgettes Bio Petit suisse aux fruits Bio Sablé Bio de l'Aveyron	Radis et beurre Bio Sauté de porc au caramel Ratatouille Riz au lait Bio et local de l'Aveyron	Saucisson aveyronnais Tajine de dinde Bio et petits légumes Crozets de Savoie Fruit de saison	Pizza Bio aux légumes Filet de poisson frais au citron Purée de haricots verts Crème au chocolat Bio 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.