

SEMAINE DU  
13 au 19 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
Carottes râpées <b>Bio</b>	<b>MENU ALTERNATIF</b> Salade de boulgour <b>Bio</b> et petits légumes	Melon	Cake à la tomate mozzarella <b>maison</b>	Salade verte <b>Bio et locale du Chayran</b>
Bœuf bourguignon <b>Bio de l'Aveyron</b>	Lentilles et carottes <b>Bio</b>	Boulettes d'agneau à la tomate	Longe de porc aux champignons	Cœur de merlu au citron
Torsades <b>Bio et locales de l'Aveyron</b>	Yaourt de brebis au citron	Semoule <b>Bio</b>	Petits pois et carottes <b>Bio</b>	Epinards <b>Bio</b> à la crème
Purée de fruits <b>Bio</b>	Fruit de saison	Petits suisses aux fruits <b>Bio</b>	Fromage blanc <b>Bio</b>	Brownies <b>maison Bio</b>
			Fruit de saison	

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.