

SEMAINE DU
03 au
09 octobre 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 Bio locales et persil frais	MENU ALTERNATIF	Velouté de légumes	Céleri Bio et local rémoulade	Salade verte et croûtons
Rôti de porc de l'Aveyron à la moutarde	Salade de tagliatelles aux pois chiche Bio	Sauté de poulet Bio au curry et lait de coco	Blanquette de jeune bovin Bio et local aux petits légumes	Aiguillettes de poisson pané aux céréales
Petits pois Bio à la française	Gratin de choux fleur / boulgour Bio	Crozets de Savoie	Coquillettes Bio et locales de l'Aveyron au beurre	Purée de haricots verts Bio
Yaourt nature Bio de l'Aveyron	Crème au chocolat Bio de l'Aveyron	Comté	Petit suisse Bio de l'Aveyron	Tarte aux pommes
	Fruit de saison Bio	Purée de fruits 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.