

SEMAINE DU
17 au
23 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
Betteraves Bio vinaigrette	<u>MENU ALTERNATIF</u> Salade de haricots verts Bio	Salade verte Bio et emmental	Carottes Bio vinaigrette	Céleri rémoulade Bio
Sauté de porc Bio de l'Aveyron au caramel	Gratin de courgettes Bio et locales et boulgour	Steak haché au roquefort	Cuisse de poulet Bio grillée au thym	Blanquette de poisson aux petits légumes
Purée de pommes de terre Bio Maison	Petit suisse nature Bio de l'Aveyron	Salsifis en persillade	Poireaux Bio à la crème	Riz de Camargue Bio
Fruit de saison	Biscuit de l'Aveyron	Crêpe au sucre	Eclair au chocolat	Yaourt de brebis Ferme de la Sarrette
		Fruit de saison		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.