

SEMAINE DU
13 au 19 février 2023

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
Salade de mâche et croûtons	MENU ALTERNATIF	Velouté de potiron bio et local	Céleri rémoulade Bio et local	Salade de betteraves Bio et locales
Blanquette de jeune bovin Bio aux petits légumes	Salade de tagliatelles aux pois chiche Bio	Cuisse de poulet Bio au paprika	Jambon blanc	Filet de poisson Frais au citron
Purée Bio et locale de l'Aveyron	Boullgour Bio	Macaronis Bio locaux de l'Aveyron	Lasagnes aux poireaux et potiron Bio maison	Riz de Camargue Bio
Petit suisse Bio de l'Aveyron	Pérail de brebis Bio et local	Crème vanille Bio de l'Aveyron	Flaune aveyronnaise	Yaourt nature Bio et local de l'Aveyron
	Fruit Bio		Fruit 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.