

SEMAINE DU
23 au 29 janvier 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
Carottes râpées Bio et locales	MENU ALTERNATIF Salade de tagliatelles et pois chiche Bio	Velouté de carottes Bio et locales	Céleri rémoulade Bio et local	Brocolis Bio vinaigrette
Poulet fermier Bio	Chili sin carne Bio	Steak haché sauce tomate	Rôti de dinde	Moules marinières
Pommes dauphines	Riz de Camargue Bio	Haricots verts Bio persillés	Purée de potiron Bio et local	Céréales gourmandes Bio
Purée de fruits Bio	Crème chocolat Bio et locale de l'Aveyron	Riz au lait Bio de l'Aveyron	Petit suisse Bio aux fruits	Tome de brebis Bio locale du Larzac
	Fruit Bio			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.