

SEMAINE DU  
30 janvier au 05 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
Saucisson et cornichons	<b>MENU ALTERNATIF</b>	Salade verte et noix	Salade de riz <b>Bio</b>	Emincés d'endives et emmental
Blanquette de veau <b>Bio et local de l'Aveyron</b>	Salade de lentilles corail <b>Bio</b>	Saucisse de l'Aveyron	Poulet grillé <b>Bio</b> au paprika	Seiche à la sétoise
Pommes de t. vapeur <b>Bio de l'Aveyron</b>	Gratin aux deux choux <b>Bio</b>	Salsifis persillés	Petits pois carottes <b>Bio</b>	Riz <b>Bio</b> de Camargue
Petit suisse <b>Bio de l'Aveyron</b>	Boulgour <b>Bio</b>	Pérail <b>Bio</b> du Larzac	Crêpe au sucre	Fruit de saison
Fruit de saison	Fruit <b>Bio</b>	Purée de fruits <b>Bio</b>		

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.