

SEMAINE DU
20 au 26 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 d'endives et noix	<u>MENU ALTERNATIF</u>	Avocat vinaigrette	Betteraves Bio et locales au persil	Salade verte et roquefort
Sauté de porc Bio de l'Aveyron à l'ancienne	Velouté de potiron Bio et local	Sauté de poulet Bio au curry, lait de coco	Œufs Bio au gratin	Aiguillettes de poisson pané aux céréales
Gratin dauphinois Bio et local	Lentilles Bio	Coquillettes Bio au beurre	Epinards Bio béchamel	Purée pommes de terre Bio et locales
Purée de fruit Bio	Carottes Bio et locales	Crème vanille Bio ferme du CEOR	Yaourt nature Bio et local de l'Aveyron	Fruit de saison Bio
	Tome de brebis Bio	Sablé Bio aveyronnais	Confiture Bio et locale	
	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.