

SEMAINE DU
06 au 12 mars 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
<p>Haricots verts Bio vinaigrette</p> <p>Poulet grillé Bio au thym</p> <p>Coquillettes Bio de l'Aveyron au beurre</p> <p>Fromage blanc de brebis Bio du Larzac</p> <p>Miel de l'Aveyron</p>	<p>Salade de pommes de terre Bio</p> <p>Saucisse de porc bio de l'Aveyron</p> <p>Purée de brocolis Bio</p> <p>Pérail de brebis bio du Larzac</p>	<p>Endives en salade et emmental</p> <p>Sauté de veau marengo Bio de l'Aveyron</p> <p>Petits pois Bio et carottes</p> <p>Fruit</p>	<p><u>MENU ALTERNATIF</u></p> <p>Salade Bio aux deux lentilles</p> <p>Curry de potiron Bio et petits légumes</p> <p>Riz de Camargue Bio</p> <p>Fruit Bio</p>	<p>Salade de betteraves Bio au persil</p> <p>Seiche à la sétoise</p> <p>Quinoa Bio</p> <p>Petit suisse Bio aux fruits</p>

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.