

SEMAINE DU
27 février au 5 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
Brocolis Bio en salade Couscous (plat complet) Gouda Bio	<u>MENU ALTERNATIF</u> Soupe de carottes Bio et locales Lasagnes épinards et lentilles corail Bio Petit suisse Bio de l'Aveyron Crème de marron	Endives en salade et emmental Rôti de dinde au curry Gratin de choux fleur Bio Purée de fruit Bio	Salade de pommes de terre Bio locales Omelette Bio locale Poireaux Bio à la crème Crème chocolat Bio locale de l'Aveyron Fruit de saison	Salade verte et croûtons Blanquette de poisson Riz Bio de Camargue Pérail de brebis Bio et local

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.