

SEMAINE DU
28 juin au 04 juillet 2021

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
Melon	MENU ALTERNATIF	Salade de pépinettes	Salade verte Bio de l'Aveyron , croûtons	Betteraves Bio du Chayran
Steak à la tomate	Salade de pois chiche Bio	Cuisse de poulet Bio	Saucisse Aveyron	Aiguillettes de poisson aux céréales
Coquillettes Bio et locales de l'Aveyron	Riz de Camargue Bio	Purée de carottes Bio	Gratin de courgettes Bio et locales	Epinards à la crème Bio
Fromage blanc Bio	Ratatouille	Camembert Bio	Yaourt nature Bio et local Aveyron	Crème chocolat Bio et locale Aveyron
Crème de marron	Pérail de brebis Bio du Larzac	Fruit de saison	Confiture et biscuit de l'Aveyron	Biscuit de l'Aveyron
	Fruit de saison 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.