

SEMAINE DU  
20 au 26 juin 2022

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 de tomates	<b>MENU ALTERNATIF</b>	Tarte à la tomate <b>maison</b>	Salade verte <b>Bio</b> et emmental	Concombres sauce yaourt
Sauté de porc <b>Bio de l'Aveyron</b> paysanne	Salade de lentilles <b>Bio et locales</b> et tomates	Tajine de dinde aux petits légumes <b>Bio</b>	Rôti de bœuf froid mayonnaise	Filet de poisson frais au citron
Riz <b>Bio et local</b> de Camargue	Cappelletti <b>Bio</b> aux épinards	Carottes <b>Bio</b> , olives, champignons en ragoût	Purée verte <b>Bio</b>	Gratin dauphinois <b>Bio</b>
Yaourt nature <b>Bio et local de l'Aveyron</b>	Edam <b>Bio</b>	Saint Paulin <b>Bio</b>	Ananas au sirop	Flan
	Fruit de saison <b>Bio</b>		Sablé <b>Bio et local de l'Aveyron</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.