

SEMAINE DU
12 au 18 décembre
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

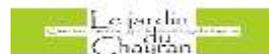
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Velouté de potiron bio du Chayran</p> <p>Sauté de dinde bio marengo</p> <p>Purée de brocolis Bio</p> <p>Crêpe au sucre</p>	<p><u>MENU ALTERNATIF</u></p> <p>Salade verte et gruyère</p> <p>Chili sin carne</p> <p>Riz de Camargue bio</p> <p>Purée de fruits bio et biscuit</p>	<p>Betteraves bio au persil</p> <p>Steak haché au roquefort</p> <p>Pommes de terre vapeur bio</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de pépinettes</p> <p>Jambon blanc</p> <p>Salsifis en persillade</p> <p>Pérail de brebis bio du Larzac</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><u>MENU DE NOEL</u></p> <p>Pizza aux fromages</p> <p>Emincé de chapon forestière</p> <p>Potatoes</p> <p>Gaufre, pâte à tartiner à la noisette</p> <p>Pétillant à la pomme</p> <p>Sachet de Noël</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.