

**SEMAINE DU
20 au 26 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
Choux fleur Bio vinaigrette	MENU ALTERNATIF Velouté saint germain Bio	Salade verte et emmental	Carottes râpées Bio au persil	Salade d'endives et croûtons
Sauté de jeune bovin marengo Bio de l'Aveyron	Raviolis Bio haché végétal à la tomate	Cuisse de poulet Bio au paprika	Jambon blanc	Brandade de poisson Maison
Semoule semi- complète Bio	Tome de brebis Bio du Larzac	Haricots verts Bio en persillade	Lasagnes de patates douces et lentilles Bio	Crème vanille Bio de l'Aveyron
Petit suisse Bio de l'Aveyron	Fruit de saison Bio	Choux à la crème	Camembert Bio du Lot et Garonne	Sablé Bio de l'Aveyron
			Fruit 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.