

SEMAINE DU
27 mars au 02 avril 2023
**SEMAINE DES
LANGUES**

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 OCCITAN	MARDI ESPAGNE	MERCREDI	JEUDI ALLEMAGNE	VENDREDI ANGLETERRE
Tarte au Roquefort Coufidou millavois Bio de l'Aveyron Carottes Bio du Chayran persillées Késako Bio de l'Aveyron	Salade verte Paëlla Bio Tome de brebis Bio Fruit de saison	Salade de perles aux petits légumes Saucisse de porc Bio de l'Aveyron Choux fleurs Bio de l'Aveyron Petit suisse Bio de l'Aveyron	Gurkensalat Geflügel in biersauce kartoffelgratin Fruit de saison	Mâche aux dés de gruyère Fish And chips Fruit de saison

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.