

SEMAINE DU  
14 au 20 février 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

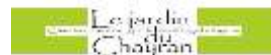
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de mâche et croûtons	<u>MENU ALTERNATIF</u>	Velouté de potiron <b>bio et local</b>	Céleri rémoulade <b>Bio et local</b>	Salade de betteraves <b>Bio et locales</b>
Blanquette de dinde <b>Bio</b> aux petits légumes	Salade de tagliatelles aux pois chiche <b>Bio</b>	Cuisse de poulet <b>Bio</b> au paprika	Omelette	Filet de poisson <b>Frais</b> au citron
Purée <b>Maison</b>	Boulgour <b>Bio</b>	Purée de patates douces <b>Bio locales</b>	Brocolis <b>Bio</b> en persillade	Macaronis <b>Bio et locaux</b> de l'Aveyron
Petit suisse <b>Bio</b> de l'Aveyron	Carottes <b>Bio et locales</b> à la crème	Crème vanille <b>Bio</b> de l'Aveyron	Gâteau de semoule	Yaourt nature <b>Bio et local</b> de l'Aveyron
Purée de pommes <b>Bio</b>	Pérail de brebis <b>Bio et local</b>	Fruit de saison	Dés d'ananas	Sablé de l'Aveyron

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.