

SEMAINE DU
09 au 13 mai 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.

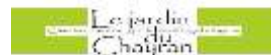
MENU RESTAURATION MUNICIPALE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Roulé au fromage Cuisse de poulet au paprika Bio Carottes Bio en persillade Emmental Bio Fruit de saison Bio	MENU ALTERNATIF Salade de quinoa Bio aux petits légumes Gratin aux deux choux Bio Yaourt aux myrtilles sauvages Bio et local de l'Aveyron Sablé de l'Aveyron	Velouté de courgettes Bio Tajine de dinde Bio Poireaux Bio à la crème Riz au lait au caramel Bio et local de l'Aveyron	Radis d'hiver Bio Steak haché à la tomate Houmous Bio Purée de pommes Bio	Avocat vinaigrette Moules marinières Pommes dauphines Petit suisse aux fruits 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.