

SEMAINE DU 23 au 29  
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.

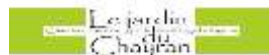
## MENU RESTAURATION MUNICIPALE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pâté de campagne	<u>MENU ALTERNATIF</u>	Salade de quinoa <b>Bio</b>		
Blanquette de veau <b>Bio</b> aux petits légumes	Salade de lentilles <b>Bio</b>	Steak haché au roquefort		
Carottes sautées <b>Bio</b> persillées	Lasagnes de légumes	Choux fleur <b>Bio</b> persillés		
Edam <b>Bio</b>	Fromage blanc <b>Bio et local de l'Aveyron</b>	Yaourt nature <b>Bio et local de l'Aveyron</b>		
Fruit de saison	Ananas			

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.