

SEMAINE DU
20 au 26 juin 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.

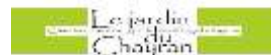
MENU RESTAURATION MUNICIPALE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de tomates Sauté de porc Bio de l'Aveyron paysanne Riz Bio et local de Camargue Yaourt nature Bio et local de l'Aveyron	MENU ALTERNATIF Salade de lentilles Bio et locales et tomates Cappelletti Bio aux épinards Edam Bio Fruit de saison Bio	Tarte à la tomate maison Tajine de dinde aux petits légumes Bio Carottes Bio , olives, champignons en ragoût Saint Paulin Bio	Salade verte Bio et emmental Rôti de bœuf froid mayonnaise Purée verte Bio Ananas au sirop Sablé Bio et local de l'Aveyron	Concombres sauce yaourt Filet de poisson frais au citron Gratin dauphinois Bio Flan

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.