

SEMAINE DU  
27 juin au 03 juillet 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.

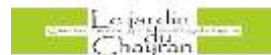
## MENU RESTAURATION MUNICIPALE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	<b>MENU ALTERNATIF</b>			Betteraves <b>Bio</b> du <b>Chayran</b>
Steak à la tomate	Salade de pois chiche <b>Bio</b>	Salade de pépinettes	Céleri rémoulade <b>Bio de l'Aveyron</b>	Aiguillettes de poisson aux céréales
Coquillettes <b>Bio et locales de l'Aveyron</b>	Semoule <b>Bio</b>	Cuisse de poulet <b>Bio</b>	Saucisse <b>Bio et locale de l'Aveyron</b>	Epinards à la crème <b>Bio</b>
Fromage blanc <b>Bio et local de l'Aveyron</b>	Ratatouille	Purée de carottes <b>Bio</b>	Gratin de courgettes <b>Bio et locales</b>	Crème chocolat <b>Bio et locale Aveyron</b>
	Pérail de brebis <b>Bio du Larzac</b>	Fruit de saison	Yaourt nature <b>Bio et local Aveyron</b>	Biscuit <b>Bio de l'Aveyron</b>
	Fruit de saison <b>Bio</b>			

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.