

SEMAINE DU
04 AU 10 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.

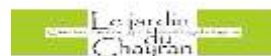
MENU RESTAURATION MUNICIPALE

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|--|--------------------------------|---|---|
| Tarte à la tomate et au thym | <u>MENU ALTERNATIF</u> | Concombres sauce bulgare | <u>PIQUE-NIQUE DE FIN D'ANNEE SCOLAIRE</u> | Melon |
| Poulet fermier Bio de l'Aveyron | Salade de tomates Bio | Boulettes d'agneau à la tomate | Pain bagnat | Aiguillettes de poisson pané aux céréales |
| Carottes persillées Bio | Chili sin carne | Quinoa Bio | Chips | Petits pois Bio à la tomate |
| Fruit de saison | Yaourt nature Bio et local de l'Aveyron | Emmental Bio | Moelleux vanille Bio et local | Tarte aux abricots |
| | | Purée de 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.