

SEMAINE DU
07 au 13 novembre
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

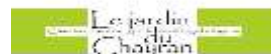
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées bio Saucisse bio de l'Aveyron Coquillettes bio de l'Aveyron Yaourt de brebis Ferme de la Sarrette Confiture bio de l'Aveyron	<u>MENU ALTERNATIF</u> Salade d'endives et emmental Chili sin carne Riz de Camargue bio Petit suisse bio de l'Aveyron Purée de fruits bio	Céleri rémoulade Bio Rôti de dinde Carottes bio confites Tarte aux fruits	Betteraves bio au persil Moules marinières Quinoa bio Crème caramel beurre salé bio de l'Aveyron Fruit de saison	<u>FERIE</u>

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.