

SEMAINE DU  
21 au 27 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

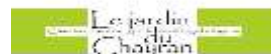
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Soupe de légumes bio maison et gruyère râpé	<u>MENU ALTERNATIF</u>	Salade verte bio	Salade de pâtes bio de l'Aveyron	Pizza bio aux légumes
Steak à la tomate	Salade de lentilles bio	Tajine de poulet bio	Omelette au fromage bio et locale	Aiguillette de poisson pané aux céréales
Quinoa bio	Torsades bio de l'Aveyron au gratin et brocolis bio en persillade	Petits pois carottes bio	Gratin de chou fleur bio	Gratin de courgettes bio de l'Aveyron
Fruit de saison	Fruit de saison bio	Yaourt nature bio de l'Aveyron	Fruit de saison	Emmental bio
		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.