

SEMAINE DU  
05 au 11 décembre  
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

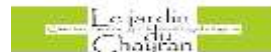
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<b><u>MENU ALTERNATIF</u></b>			
Mâche aux noix	Salade de pois chiche <b>bio</b> au cumin	Tarte aux légumes <b>bio</b>	Roulé au fromage	Salade de perles océane
Saucisse <b>bio</b> de l'Aveyron	Lasagnes de légumes <b>bio</b> maison	Sauté de poulet <b>bio</b> aux épices	Poulet <b>bio</b> fermier de l'Aveyron	Filet de poisson frais au citron
Aligot de l'Aveyron	Késako <b>bio</b> et local de l'Aveyron	Gratin de potiron <b>bio</b>	Coquillettes <b>bio</b> et locales de l'Aveyron	Epinards <b>bio</b> à la crème
Purée de pommes <b>bio</b>	Fruit de saison	Fruit de saison	Petit suisse aux fruits <b>bio</b>	Yaourt de brebis de l'Aveyron
			Purée de pommes <b>bio</b>	Confiture <b>bio</b> de l'Aveyron

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.