



SEMAINE du  
02 au 08 janvier  
2023

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

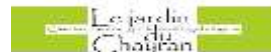
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de haricots verts <b>Bio</b>  Steak haché forestière  Semoule <b>Bio</b>  Yaourt nature <b>Bio de l'Aveyron</b>	<u><b>MENU ALTERNATIF</b></u>  Salade <b>Bio</b> aux 2 lentilles et petits légumes  Raviolis <b>Bio</b> frais haché végétal et sauce tomate  Crème vanille <b>Bio et locale de l'Aveyron</b>  Fruit de saison <b>Bio</b>	Quiche lorraine  Blanquette de dinde <b>Bio</b> aux petits légumes  Blettes au gratin  Fruit de saison	Salade de perles  Œufs <b>Bio</b> au gratin  Epinards <b>Bio</b> à la crème  Késako <b>Bio de l'Aveyron</b>  Sablé de l'Aveyron <b>Bio</b>	Carottes râpées <b>Bio fraîches et locales</b>  Brandade de poisson « maison » (plat complet)  Purée de fruits <b>Bio</b>  Galette des rois

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