

SEMAINE DU
09 au 15 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

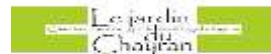
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Céleri rémoulade Bio	MENU ALTERNATIF	Mâche aux noix	Soupe de patates douces Bio et locales	Cake au roquefort et noix Maison
Spaghettis Bio	Salade de pois chiche Bio et petits légumes	Sauté de porc Bio de l'Aveyron à la paysanne	Omelette Bio et locale au fromage	Filet de poisson frais au citron
Sauce bolognaise	Choux fleur Bio au gratin	Petits pois Bio à la française	Salsifis en persillade	Poireaux Bio à la crème
Petit suisse Bio de l'Aveyron	Riz de Camargue Bio	Tarte aux fruits	Fruit Bio	Fruit de saison
Fruits au sirop	Fruit 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.