

SEMAINE DU
16 au 22 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

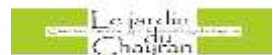
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Avocat vinaigrette	Betteraves Bio et locales vinaigrette	Salade verte et emmental	<u>MENU ALTERNATIF</u> Salade pois chiche Bio	Salade d'endives et emmental
Rôti de porc forestière	Sauté de veau Bio et local de l'Aveyron à la provençale	Œufs Bio au gratin	Lasagnes épinards Bio et lentilles corail maison	Blanquette de saumon et petits légumes
Coquillettes Bio et locales de l'Aveyron	Purée de pommes de t. Bio et locales	Carottes persillées Bio	Fromage blanc Bio de brebis de l'Aveyron	Semoule Bio
Purée de fruits Bio	Fruit de saison	Crêpe au sucre	Confiture Bio de l'Aveyron	Camembert Bio
				Fruit de saison

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.