

SEMAINE DU
30 janvier au 05 février 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

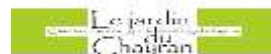
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisson et cornichons	MENU ALTERNATIF	Salade verte et noix		Emincés d'endives et emmental
Blanquette de veau Bio et local de l'Aveyron	Salade de lentilles corail Bio	Saucisse de l'Aveyron	Salade de riz Bio	Seiche à la sétoise
Pommes de t. vapeur Bio de l'Aveyron	Gratin aux deux choux Bio	Salsifis persillés	Poulet grillé Bio au paprika	Riz Bio de Camargue
Petit suisse Bio de l'Aveyron	Boulgour Bio	Pérail Bio du Larzac	Petits pois carottes Bio	Fruit de saison
Fruit de saison	Fruit Bio	Purée de fruits Bio	Crêpe au sucre	

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.