

SEMAINE DU  
13 au 19 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

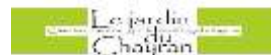
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de mâche et croûtons	<b>MENU ALTERNATIF</b>	Velouté de potiron <b>bio et local</b>	Céleri rémoulade <b>Bio et local</b>	Salade de betteraves <b>Bio et locales</b>
Blanquette de jeune bovin <b>Bio</b> aux petits légumes	Salade de tagliatelles aux pois chiche <b>Bio</b>	Cuisse de poulet <b>Bio</b> au paprika	Jambon blanc	Filet de poisson <b>Frais</b> au citron
Purée <b>Bio et locale</b> de l'Aveyron	Boullgour <b>Bio</b>	Macaronis <b>Bio</b> locaux de l'Aveyron	Lasagnes aux poireaux et potiron <b>Bio maison</b>	Riz de Camargue <b>Bio</b>
Petit suisse <b>Bio</b> de l'Aveyron	Carottes <b>Bio et locales</b> à la crème	Crème vanille <b>Bio</b> de l'Aveyron	Flaune <b>aveyronnaise</b>	Yaourt nature <b>Bio et local</b> de l'Aveyron
	Pérail de brebis <b>Bio et local</b>		Fruit <b>Bio</b>	
	Fruit <b>Bio</b>			

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.