

SEMAINE DU
13 au 19 mars 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

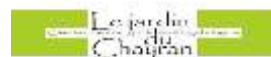
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Coleslaw Bio</p> <p>Sauté de poulet Bio forestière</p> <p>Ecrasé de patates douces Bio Maison</p> <p>Cantal à la coupe</p>	<p><u>MENU ALTERNATIF</u></p> <p>Radis Bio d'hiver</p> <p>Dahl de lentilles Bio</p> <p>Céréales gourmandes Bio</p> <p>Fromage blanc de brebis Bio de l'Aveyron</p> <p>Crème de marron</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Bœuf bourguignon Bio de l'Aveyron</p> <p>Macaronis Bio de l'Aveyron</p> <p>Yaourt Bio aveyronnais</p>	<p>Pizza Bio aux 4 légumes</p> <p>Œufs Bio florentine</p> <p>Epinards béchamel Bio</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Soupe de carottes Bio</p> <p>Filet de poisson frais au jus de citron</p> <p>Gratin dauphinois Bio Maison</p> <p>Fruit de saison</p>

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.