



**SEMAINE DU
09 au 13 mai 2022**

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
Roulé au fromage Cuisse de poulet au paprika Bio Carottes Bio en persillade Emmental Bio Fruit de saison Bio	<u>MENU ALTERNATIF</u> Salade de quinoa Bio aux petits légumes Gratin aux deux choux Bio Yaourt aux myrtilles sauvages Bio et local de l'Aveyron Sablé de l'Aveyron	Velouté de courgettes Bio Tajine de dinde Bio Poireaux Bio à la crème Riz au lait au caramel Bio et local de l'Aveyron	Radis d'hiver Bio Steak haché à la tomate Houmous Bio Purée de pommes Bio	Avocat vinaigrette Moules marinières Pommes dauphines Petit suisse aux fruits Bio
<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.</p>				
 <p>LUNDI DE PAQUES</p>				

Origine des viandes
Sauf contre indication

Menus élaborés en collaboration avec Marie-Hélène VEYRIE, Diététicienne, et Julien AIGOUY, responsable du service restauration.

**SEMAINE DU
16 au 22 mai 2022**

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
Coleslaw Bio Bœuf bourguignon Bio de l'Aveyron Coquillettes Bio et locales au beurre Tome de brebis Bio et locale Purée de fruits Bio	<u>MENU ALTERNATIF</u> Salade de brocolis Bio Raviolis au chèvre Bio Sauce tomate Crème au chocolat Sablé de l'Aveyron Bio	Cake au roquefort et noix maison Rôti de bœuf froid mayonnaise Haricots verts Bio persillés Fromage blanc Bio et local de l'Aveyron Fruit de saison Bio	Radis et beurre Omelette Bio maison Gratin de courgettes Yaourt framboise Bio et local de l'Aveyron Crêpe	Salade verte Bio et dés de gruyère Seiche à la sétoise Riz de Camargue Bio et local Fruit de saison Bio
<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.</p>				
 <p>LUNDI DE PAQUES</p>				

Origine des viandes
Sauf contre indication

Menus élaborés en collaboration avec Marie-Hélène VEYRIE, Diététicienne, et Julien AIGOUY, responsable du service restauration.

**SEMAINE DU 23 au 29
mai 2022**

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
Pâté de campagne Blanquette de veau Bio aux petits légumes Carottes sautées Bio persillées Edam Bio Fruit de saison	<u>MENU ALTERNATIF</u> Salade de lentilles Bio Lasagnes de légumes Fromage blanc Bio et local de l'Aveyron Ananas	Salade de quinoa Bio Steak haché au roquefort Choux fleur Bio persillés Yaourt nature Bio et local de l'Aveyron		

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.

**SEMAINE DU
30 mai au 05 juin 2022**

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
Betteraves au persil Bio Sauté de jeune bovin Bio à la provençale Coquillettes Bio et locales de l'Aveyron Tome de brebis Bio et locale	<u>MENU ALTERNATIF</u> Salade de tagliatelles Bio aux pois chiche Gratin de boulgour et courgettes Bio Petit suisse aux fruits Bio Sablé Bio de l'Aveyron	Radis et beurre Bio Sauté de porc au caramel Ratatouille Riz au lait Bio et local de l'Aveyron	Saucisson aveyronnais Tajine de dinde Bio et petits légumes Crozets de Savoie Fruit de saison	Pizza Bio aux légumes Filet de poisson frais au citron Purée de haricots verts Crème au chocolat Bio de l'Aveyron

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.

**LUNDI
DE
PAQUES**

Le jardin
du
Chagran



Origine des viandes
Sauf contre indication

Menus élaborés en collaboration avec Marie-Hélène VEYRIE, Diététicienne, et Julien AIGOUY, responsable du service restauration.