



# MENU DE LA SEMAINE

 Semaine n° 5 

du **Lundi 30 Janvier** au **Vendredi 03 Février 2023**



Lundi 30 Janvier 2023

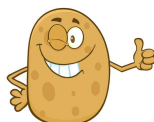


**CAROTTES RAPÉES ET EMMENTAL**  
**RÔTI DE DINDE SAUCE FORESTIÈRE**  
**SALSIFIS PERSILLÉS**  
**LIÉGEOIS AUX FRUITS EXOTIQUES**

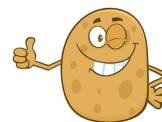


Mardi 31 Janvier 2023

**TAGLIATELLES ÉPINARDS ET SURIMI**  
**SAUCISSE GRILLÉE**  
**LENTILLES BIO**  
**CAMEMBERT BIO**



Jeudi 02 Février 2023



**MOULES**  
**FRITES**  
**MIMOLETTE À LA COUPE**  
**FRUIT DE SAISON**



Vendredi 03 Février 2023

Menu végétarien (loi égalim)

**PIZZAS AUX FROMAGES**  
**MOUSSAKA VÉGÉTARIENNE**  
**RIZ CRÉOLE IGP**  
**MOUSSE AU CHOCOLAT**



 **Pain Bio MARDI et JEUDI**

Ce menu est susceptible de changement en cas d'anomalies (stockage, livraison, transformation). Le responsable de la cuisine a, dans ces cas précis, toute latitude pour remplacer ce produit

La viande bovine préparée par la C. C. R. est d'origine V. B. F.

La viande de volaille (dinde, poulet...) préparée par la C.C.R. est d'origine Française

Décret N 2002.1465 - du 17/12/02 : "Etiquetage des viandes bovines dans les établissements de Restauration "La traçabilité est à votre disposition à la Cuisine Centrale de Rodez

Décret n° 2014-797 du 11/07/2014 : Mention « fait maison » : plats cuisinés ou transformés sur place à partir de produits frais ou bruts ou de produits traditionnels de cuisine (huile, beurre, ...)