



## MENU DE LA SEMAINE



 *Semaine n° 4* 

*du Lundi 23 Janvier au Vendredi 27 Janvier 2023*



*Lundi 23 Janvier 2023*



SALADE DE CHOU ROUGE ET BLANC   
FILET DE POISSON SAUCE AU BEURRE    
BLÉ À L'ANCIENNE BIO   
YAOURT AUX FRUITS BIO 



*Mardi 24 Janvier 2023*



POTAGE SAINT GERMAIN   
MERGUEZ   
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS   
COCKTAIL DE FRUITS



*Jeudi 26 Janvier 2023*



CÉLERI RÉMOULADE   
SAUTÉ DE DINDE SAUCE CURRY   
POMMES DE TERRE SAUTÉES BIO    
MINI BRIN



*Vendredi 27 Janvier 2023*



Menu végétarien (loi égalim)

SALADE DE MÂCHE   
GALETTE DE BLÉ  
POÊLÉE D'AUTOMNE   
RIZ AU LAIT MAISON 

 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, ...)