






MENU DE LA SEMAINE





Semaine n° 16

du Lundi 17 Avril au Vendredi 21 Avril 2023

★ **Lundi 17 Avril 2023** ★

SALADE DE LENTILLES BIO   


HAUT DE CUISSE DE POULET AU JUS 



DUO DE HARICOTS VERTS ET BEURRE 



MINI BRIN

★ **Mardi 18 Avril 2023** ★



CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE 

GRATIN DE LA MER  

COURGETTES RISSOLÉES BIO  

DONUTS SUCRÉ



★ **Jeudi 20 Avril 2023** ★

SALADE DU THONIER 

RÔTI DE PORC  


PETITS POIS À LA FRANÇAISE BIO  


YAOURT AUX FRUITS

★ **Vendredi 21 Avril 2023** ★

menu végétarien (loi égalim)

BOLOGNAISE VÉGÉTARIENNE 

COQUILLETES SEMI -COMPLÈTES BIO 

CANTAL À LA COUPE  

FRUIT DE SAISON



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 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, ...)