



MENU DE LA SEMAINE







 Semaine n° 6 

du Lundi 6 Février au Vendredi 10 Février 2023



Lundi 6 Février 2023






SALADE FATIMA 
GRATIN DE LA MER  
HARICOTS PLATS SAUCE TOMATES 
CRÈME CARAMEL



Mardi 7 Février 2023







SOUPE DE CAMPAGNE 
POULET RÔTI 
POÊLÉE DE LÉGUMES RACINES 
CRÊPE CHANTILLY



Jeudi 9 Février 2023







RADIS BEURRE
BLANQUETTE DE VEAU BIO  
RIZ TROIS COULEURS IGP 
COMPOTE DE POMME BIO 



Vendredi 10 Février 2023



Menu végétarien (loi égalim)
TARTE AUX LÉGUMES 
POMMES SAUTÉES BIO  
LAGUIOLE À LA COUPE AOC 
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 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, ...)