



MENU DE LA SEMAINE




Semaine n° 7

du *Lundi 13 Février* au *Vendredi 17 Février* 2023



Lundi 13 Février 2023



SALADE DU THONIER 
RÔTI DE PORC  
POÊLÉE HIVERNALE
TOME NOIRE



Mardi 14 Février 2023



Menu végétarien (loi égalim)







SALADE DE POIS CHICHES BIO   
OMELETTE AUX FINES HERBES 
POÊLÉE FORESTIÈRE 
PETITS SUISSES NATURES SUCRÉS



Jeudi 16 Février 2023



Menu végétarien (loi égalim)

SALADE DE CAROTTES ET PANAIS 
PAËLLA DE POISSON MAISON   
RIZ DE PAËLLA IGP BIO MAISON    
FRUIT DE SAISON



Vendredi 17 Février 2023



FRICADELLE SAUCE FORESTIÈRE 
POMMES DAUPHINES
YAOURT NATURE BIO 
BANANE



  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, ...)