



## MENU DE LA SEMAINE



Semaine n° 38

du Lundi 16 au Vendredi 20 Septembre 2024



*Lundi 16 Septembre 2024*



SALADE COLESLAW 

FILET DE POISSON MSC SAUCE CITRON  



RIZ CRÉOLE IGP  



YAOURT AUX FRUITS BIO   



*Mardi 17 Septembre 2024*



(Menu Végétarien loi Egalim)

GALETTES DE BLÉ 

HARICOTS PLATS À LA TOMATE 

CANTAFRAIS



DONUTS CHOCOLAT



*Jeudi 19 Septembre 2024*



SALADE PÂTES TROIS COULEURS EMMENTAL 



POULET RÔTI BIO   



PETITS POIS BIO À LA FRANÇAISE   

FRUIT DE SAISON



*Vendredi 20 Septembre 2024*



TABOULÉ

RÔTI DE PORC AU JUS  

RATATOUILLE MAISON 

FROMAGE BLANC COUPELLE SUCRÉ 



*Pain Bio tous les jours*



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 V.B.F..

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, ...)