







# MENU DE LA SEMAINE



Semaine n° 19



du *Lundi 05 Mai au Vendredi 09 Mai*

## Lundi 05 Mai 2025

 **CHOU-FLEUR EN SALADE** 

 **ESCALOPE DE POULET SAUCE FIGUE** 

 **COQUILLETES BIO** 

 **FROMAGE "BLEU"** 

## Mardi 06 Mai 2025

Menu végétarien (loi Egalim)

 **SALADE FATIMA** 

 **ŒUF FLORENTINE** 

 **ÉPINARDS BIO** 

 **ÉCLAIR À LA VANILLE** 




## Jeudi 08 Mai 2025

 **FÉRIÉ** 



## Vendredi 09 Mai 2025

 **MACÉDOINE POMME DE TERRE** 

 **BOUCHÉE AUX FRUITS DE MER** 

 **CAROTTES SAUTÉES BIO** 

**FRUIT**

 **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 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, ...)