






MENU DE LA SEMAINE



Semaine n° 14

du Lundi 3 Avril au Vendredi 7 Avril 2023

Lundi 3 Avril 2023

BLANC DE POIREAUX VINAIGRETTE 
 SAUTÉ DE VEAU NIÇOIS BIO  
 POMMES DE TERRE VAPEUR 
 YAOURT SUCRÉ BIO 

Mardi 4 Avril 2023





menu végétarien (loi égalim)

SALADE FATIMA 
 CROUSTILLANT FROMAGER BIO 
 CHOUX DE BRUXELLES 
 LIÉGEOIS POMME ABRICOT

Jeudi 6 Avril 2023

CARBONARA DE PORC   
 SPAGHETTIS BIO 
 TARTE AU FLAN 
 FRUIT DE SAISON

Vendredi 7 Avril 2023

SALADE BATAVIA ET DÉS DE FROMAGE 
 AÏOLI DE POISSON MSC  
 AÏOLI DE LÉGUMES 
 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, ...)