



## MENU DE LA SEMAINE



✧ Semaine n° 25 ✧

du *Lundi 17 JUIN* au *Vendredi 21 JUIN*



*Lundi 17 Juin 2024*



**SALADE ROMANESCO**

**GRATIN DE LA MER MSC**



**RIZ PILAF TROIS COULEURS**



**COCKTAIL DE FRUITS**



*Mardi 18 Juin 2024*



**SALADE DU THONIER**

**ROUGAIL SAUCISSE**



**CHOU- FLEUR PERSILLÉ**

**PETITS SUISSES NATURES**



*Jeudi 20 Juin 2024*



**SALADE MÊLÉE ET CROUTONS**

**RÔTI DE DINDE SAUCE BASQUAISE**

**CAROTTES SAUTÉES BIO**



**YAOURT AUX FRUITS BIO**



*Vendredi 21 Juin 2024*



Menu Végétarien (loi EGALIM)



**PIZZA AUX FROMAGES MAISON**



**MOUSSAKA VÉGÉTARIENNE**



**MOUSSE AU CHOCOLAT UHT**



**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 : "Étiquetage 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, ...)