



**MENU DE LA SEMAINE**

Semaine n° 15

*Du Lundi 22 Avril au Vendredi 26 Avril*



**Lundi 22 AVRIL 2024**



BETTERAVES EN SALADE   
 FILETS DE POULETS PANÉS   
 BROCOLIS BIO PERSILLÉS    
 TARTE AU FLAN



**Mardi 23 AVRIL 2024**



RADIS BEURRE   
 GRATIN DE POISSONS MSC    
 RIZ CRÉOLE IGP    
 COCKTAIL DE FRUITS



**Jeudi 25 Avril 2024**



CÉLERI RÉMOULADE   
 HACHIS PARMENTIER   
 (viande V.B.F. BIO)   
 FRUIT



**Vendredi 26 Avril 2024**



*Menu Végétarien (loi EGALIM)*

FRIAND AUX QUATRE FROMAGES   
 ŒUF DUR   
 POÊLÉE EXOTIQUE   
 LIÉGEOIS VANILLE CARMEL



**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, ...)