



MENU DE LA SEMAINE



Semaine n° 27

du Lundi 30 Juin au Vendredi 04 Juillet

Lundi 30 Juin 2025



CÉLERI RÉMOULADE

ESCALOPE DE POULET AU JUS

RÂGOUT D'HARICOTS PLATS



FROMAGES VARIÉS



Mardi 1er Juillet 2025

Menu végétarien (loi Egalim)



SALADE NIÇOISE COMPLÈTE

COMTÉ AOP À LA COUPE

DONUTS NATURE



Jeudi 03 Juillet 2025



SALADE BATAVIA

ASSORTIMENT DE VIANDES

POÊLÉE DE LÉGUMES VARIÉS

FROMAGE BLANC BIO AU FRUITS



Vendredi 04 Juillet 2025

TARTE AUX LÉGUMES MAISON

CHIPS

FRUIT

ÉCLAIR AU CHOCOLAT

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...)