

MENU DE LA SEMAINE

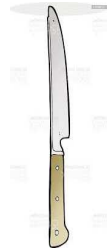


Semaine n° 37

DU LUNDI 09 AU VENDREDI 13 SEPTEMBRE 2024



LUNDI 09 SEPTEMBRE 2024



MERGUEZ COUSCOUS
SEMOULE BIO COUSCOUS
SAINT PAULIN
COCKTAIL DE FRUIT



MARDI 10 SEPTEMBRE 2024



SALADE DE RIZ IGP ET MIMOLETTE
FILET DE POISSON MSC SAUCE AURORE
COURGETTES SAUTÉES BIO
FRUIT DE SAISON



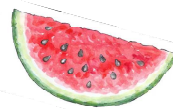
JEUDI 12 SEPTEMBRE 2024



SALADE MÊLÉE
SAUCISSE DE PORC GRILLÉE
LENTILLES BIO
EMMENTAL À LA COUPE



VENDREDI 13 SEPTEMBRE 2024



SALADE PARMENIÈRE
ŒUF FLORENTINE
ÉPINARDS BIO
PASTÈQUE



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, ...)