



**MENU DE LA SEMAINE**







Semaine n° 40

du **Lundi 2 OCTOBRE** au **Vendredi 6 OCTOBRE**







**Lundi 02 OCTOBRE 2023**

**SALADE DE POIS CHICHES BIO**     
**FILETS DE POULET PANÉS**   
**COURGETTES SAUTÉES**   
**BABYBEL**

**Mardi 03 OCTOBRE 2023**

**TABOULÉ**  
**SAUTÉ DE PORC SAUCE MOUTARDE**     
**HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS**     
**FROMAGE BLANC COUPELLE**

**Jeudi 05 OCTOBRE 2023**

**SALADE DU SOLEIL**   
**GRATIN DE POISSONS MSC**    
**BOULGOUR BIO**     
**FRUIT DE SAISON**

**Vendredi 6 OCTOBRE 2023**

Menu végétarien ( loi Egalim)

**CHOU-FLEUR POLONAIS**   
**ŒUF DUR**  
**OSSAU-IRATY AOP**   
**TARTE AUX POIRES MAISON**



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, ...)