



# MENU DE LA SEMAINE

Semaine n° 48

du *Lundi 27 Novembre* au *Vendredi 1<sup>er</sup> Décembre 2023*



*Lundi 27 Novembre 2023*



**SALADE PARMENIÈRE**



**MERGUEZ**

**SALSIFIS PERSILLÉS**



**CAMEMBERT**



*Mardi 28 Novembre 2023*



Menu végétarien (loi égalim)



**CAROTTES RAPÉES**



**MOUSSAKA VÉGÉTARIENNE**



**RIZ CRÉOLE IGP**



**ÎLE FLOTTANTE**



*Jeudi 30 Novembre 2023*



**PÔTAGE DUBARRY**



**RÔTI DE PORC SAUCE FORESTIÈRE**



**BLÉ À L'ANCIENNE BIO**



**COCKTAIL DE FRUITS**



*Vendredi 1<sup>er</sup> Décembre 2023*



**OMELETTE AUX HERBES**



**HARICOTS BLANCS À LA TOMATE**



**CRÈME CARAMEL**

**FRUIT BIO**



**BON APPETIT**

Pain Bio MARDI et JEUDI



**BON APPETIT**

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, ...)