



## MENU DE LA SEMAINE



Semaine n° 48

du *Lundi 25 Novembre* au *Vendredi 29 Novembre 2024*



*Lundi 25 Novembre 2024*



**SALADE D'AVOCATS**



**QUENELLE DE POISSON SAUCE TOMATE**



**RIZ PILAF IGP**



**YAOURT NATURE BIO**



*Mardi 26 Novembre 2024*



**SALADE DU SOLEIL**



**POULET RÔTI**



**POÊLÉE DE LÉGUMES RACINES**



**PETITS SUISSES AU FRUIT**



*Jeudi 28 Novembre 2024*



**SALADE D'HARICOTS VERTS BIO ET THON**



**SAUTÉ DE PORC À L'ANANAS**



**BOULGOUR BIO**



**SAINT MORET**



*Vendredi 29 Novembre 2024*



*menu Végétarien (loi Egalim)*



**FRIAND AU FROMAGE**



**OMELETTE AUX HERBES**



**POÊLÉE FORESTIÈRE**



**FRUIT**



**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, ...)