



## MENU DE LA SEMAINE



Semaine n° 03

du *Lundi 13 janvier au Vendredi 17 Janvier 2025*

### *Lundi 13 Janvier 2025*



**SALADE CARNAVAL**



**CHIPOLATAS**



**ÉPINARDS BIO À LA CRÈME**



**CANTAFRAIS**

### *Mardi 14 Janvier 2025*



**CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE**



**BRANDADE DE POISSONS MSC**



**COCKTAIL DE FRUITS**



### *Jeudi 16 Janvier 2025*



**POTAGE DE LÉGUMES**



**RÔTI DE DINDE SAUCE CHAMPIGNONS**



**CHOUX DE BRUXELLES ET MAÏS BRAISÉS**



**YAOURT BIO NATURE**



### *Vendredi 17 Janvier 2025*

(Menu Végétarien loi Egalim)



**COUSCOUS VÉGÉTARIEN**



**SEMOULE BIO**



**MIMOLETTE À LA COUPE**



**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 V.B.F..

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, ...)