

La Semaine du Goût (42) Du 12 Octobre au 18 Octobre 2026
Midi

 LUNDI 12/10/2026	Taboulé à la MENTHE Wings de poulet Carottes au CUMIN  Fromage Yaourt nature bio 	1/2/3/10/12 0 1 1 1
MARDI 13/10/2026 	Salade verte à la CIBOULETTE Tikka MASALA végétarien Riz SAFRANÉ  Fromage Cake aux pépites de chocolat	0 2 1/2/10 1 1/3
JEUDI 15/10/2026	Salade de pâtes au CURRY Poisson sauce à l' OSEILLE  Courgettes à l' AIL  St Môret BIO  Pomme BIO 	1/2/3/4/5/7/8/9/10/12 4 1/2/9 1 0
VENDREDI 16/10/2026	Salade de chou fleur au PAPRIKA Rôti de dinde aux FINES HERBES  Purée de pomme de terre à la MUSCADE Yaourt aromatisé Fruit 	0 1 1 1 0
<i>Liste des allergènes majeurs entrant dans la composition de la recette : 1:lait - 2:gluten - 3:œuf - 4:poisson - 5:sulfites - 6:fruits à coques - 7:crustacés - 8:mollusques - 9:soja - 10:céleri - 11:arachides - 12:moutarde - 13:sésame - 14:lupin</i>		
Production : Cuisine Centrale chemin de Balza 31660 Bessières (N°agrément : 31.066.016) Numéro de téléphone : 05.34.26.01.32 L'origine de nos viandes bovines est exclusivement française (Loi n°2020-699 du 10 Juin 2020). Pour les origines des autres viandes, celles-ci sont spécifiées sur le menu affiché de chacun des sites de livraison. L'équilibre nutritionnel des repas est conforme à la réglementation nutrition 2011		
Pour les régimes spécifiques (ex: sans porc, sans viande), un plat de substitution sera automatiquement proposé. N'hésitez pas à contacter la cuisine pour obtenir la liste des allergènes correspondants.		

Labels: sous réserve de l'approvisionnement