



VILLE DE  
**Millau**

**SEMAINE DU  
21 au 27 novembre  
2022**

Les repas de la Cuisine Centrale sont fabriqués dans des ateliers où sont potentiellement présents tous les allergènes majeurs au titre du règlement n° 1169/2011 concernant l'information du consommateur sur les denrées alimentaires (céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques) et pour lesquels il n'est pas possible de maîtriser le risque de contamination fortuite.

Néanmoins, concernant les ingrédients connus comme contenant des allergènes majeurs et introduits volontairement dans la recette du produit, l'information est disponible en annexe des menus ou par téléphone au guichet unique au tél. 05 65 59 50 00.

## MENU RESTAURATION MUNICIPALE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Soupe de légumes <b>bio maison</b> et gruyère râpé	<u>MENU ALTERNATIF</u>	Salade verte <b>bio</b>	Salade de pâtes <b>bio</b> de l'Aveyron	Pizza <b>bio</b> aux légumes
Steak à la tomate	Salade de lentilles <b>bio</b>	Tajine de poulet <b>bio</b>	Omelette au fromage <b>bio et locale</b>	Aiguillette de poisson pané aux céréales
Quinoa <b>bio</b>	Torsades <b>bio</b> de l'Aveyron au gratin et brocolis <b>bio</b> en persillade	Petits pois carottes <b>bio</b>	Gratin de choux fleur <b>bio</b>	Gratin de courgettes <b>bio de l'Aveyron</b>
Fruit de saison	Fruit de saison <b>bio</b>	Yaourt nature <b>bio de</b> l'Aveyron	Fruit de saison	Emmental <b>bio</b>
		Purée de fruits <b>bio</b>		

Tous les repas sont servis avec **du pain certifié AB** dont les ingrédients sont issus de l'agriculture biologique.

Pour des raisons indépendantes de notre volonté, le menu peut être soumis à des changements, sans préavis.



Origine des viandes  
Sauf contre indication



Menus élaborés en collaboration avec Marie-Hélène VEYRIE, Diététicienne, et Julien AIGOUY, responsable du service restauration.



VILLE DE  
**Millau**

**SEMAINE DU  
28 novembre au 04  
décembre 2022**

Les repas de la Cuisine Centrale sont fabriqués dans des ateliers où sont potentiellement présents tous les allergènes majeurs au titre du règlement n° 1169/2011 concernant l'information du consommateur sur les denrées alimentaires (céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques) et pour lesquels il n'est pas possible de maîtriser le risque de contamination fortuite.

Néanmoins, concernant les ingrédients connus comme contenant des allergènes majeurs et introduits volontairement dans la recette du produit, l'information est disponible en annexe des menus ou par téléphone au guichet unique au tél. 05 65 59 50 00.

## MENU RESTAURATION MUNICIPALE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Coleslaw <b>bio</b>	<b>MENU ALTERNATIF</b>	Pâté de campagne de l'Aveyron	Emincé de chou chinois	Salade d'endives
Blanquette de dinde <b>bio</b> aux petits légumes	Betteraves <b>bio</b>	Rôti de porc de l'Aveyron	Œufs <b>bio</b> au gratin	Seiche à la sétoise
Carottes <b>bio et locales</b>	Curry de potiron <b>bio</b> du Chayran	Haricots verts <b>bio</b> en persillade	Purée de patates douces <b>bio</b>	Riz de Camargue <b>bio</b>
Purée de fruit <b>bio</b>	Petit suisse <b>bio et local</b> de l'Aveyron	Eclair au chocolat	Crème au caramel <b>bio</b> de l'Aveyron	Fruit de saison
Biscuit		Fruit de saison		

Tous les repas sont servis avec **du pain certifié AB** dont les ingrédients sont issus de l'agriculture biologique.

Pour des raisons indépendantes de notre volonté, le menu peut être soumis à des changements, sans préavis.



Origine des viandes  
Sauf contre indication



Menus élaborés en collaboration avec Marie-Hélène VEYRIE, Diététicienne, et Julien AIGOUY, responsable du service restauration.



VILLE DE  
**Millau**

**SEMAINE DU  
05 au 11 décembre  
2022**

Les repas de la Cuisine Centrale sont fabriqués dans des ateliers où sont potentiellement présents tous les allergènes majeurs au titre du règlement n° 1169/2011 concernant l'information du consommateur sur les denrées alimentaires (céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques) et pour lesquels il n'est pas possible de maîtriser le risque de contamination fortuite.

Néanmoins, concernant les ingrédients connus comme contenant des allergènes majeurs et introduits volontairement dans la recette du produit, l'information est disponible en annexe des menus ou par téléphone au guichet unique au tél. 05 65 59 50 00.

## MENU RESTAURATION MUNICIPALE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<b><u>MENU ALTERNATIF</u></b>			
Mâche aux noix	Salade de pois chiche <b>bio</b> au cumin	Tarte aux légumes <b>bio</b>	Roulé au fromage	Salade de perles océane
Saucisse <b>bio</b> de l'Aveyron	Lasagnes de légumes <b>bio maison</b>	Sauté de poulet <b>bio</b> aux épices	Poulet <b>bio</b> fermier de l'Aveyron	Filet de poisson frais au citron
Aligot de l'Aveyron	Késako <b>bio</b> et local de l'Aveyron	Gratin de potiron <b>bio</b>	Coquillettes <b>bio</b> et locales de l'Aveyron	Epinards <b>bio</b> à la crème
Purée de pommes <b>bio</b>	Fruit de saison	Fruit de saison	Petit suisse aux fruits <b>bio</b>	Yaourt de brebis de l'Aveyron
			Purée de pommes <b>bio</b>	Confiture <b>bio</b> de l'Aveyron

Tous les repas sont servis avec **du pain certifié AB** dont les ingrédients sont issus de l'agriculture biologique.

Pour des raisons indépendantes de notre volonté, le menu peut être soumis à des changements, sans préavis.



Origine des viandes  
Sauf contre indication



Menus élaborés en collaboration avec Marie-Hélène VEYRIE, Diététicienne, et Julien AIGOUY, responsable du service restauration.



VILLE DE  
**Millau**

**SEMAINE DU  
12 au 18 décembre  
2022**

Les repas de la Cuisine Centrale sont fabriqués dans des ateliers où sont potentiellement présents tous les allergènes majeurs au titre du règlement n° 1169/2011 concernant l'information du consommateur sur les denrées alimentaires (céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques) et pour lesquels il n'est pas possible de maîtriser le risque de contamination fortuite.

Néanmoins, concernant les ingrédients connus comme contenant des allergènes majeurs et introduits volontairement dans la recette du produit, l'information est disponible en annexe des menus ou par téléphone au guichet unique au tél. 05 65 59 50 00.

## MENU RESTAURATION MUNICIPALE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Velouté de potiron <b>bio du Chayran</b> Sauté de dinde <b>bio</b> marengo Purée de brocolis <b>Bio</b> Crêpe au sucre	<u><b>MENU ALTERNATIF</b></u> Salade verte et gruyère Chili sin carne Riz de Camargue <b>bio</b> Purée de fruits <b>bio</b> et biscuit	Betteraves <b>bio</b> au persil Steak haché au roquefort Pommes de terre vapeur <b>bio</b> Fruit de saison	Salade de pépinettes Jambon blanc Salsifis en persillade Pérail de brebis <b>bio</b> <b>du Larzac</b> Fruit de saison	<p align="center"><b>MENU DE NOEL A déterminer</b></p>

Tous les repas sont servis avec **du pain certifié AB** dont les ingrédients sont issus de l'agriculture biologique.

Pour des raisons indépendantes de notre volonté, le menu peut être soumis à des changements, sans préavis.



Origine des viandes  
Sauf contre indication



Menus élaborés en collaboration avec Marie-Hélène VEYRIE, Diététicienne, et Julien AIGOUY, responsable du service restauration.