



VILLE DE
Millau

SEMAINE DU
20 au 26 septembre
2021

MENU RESTAURATION MUNICIPALE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Concombres sauce yaourt</p> <p>Sauté de porc Bio et local de l'Aveyron</p> <p>Quinoa Bio</p> <p>Gouda Bio</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p><u>MENU ALTERNATIF</u></p> <p>Salade de pois chiche Bio aux petits légumes</p> <p>Raviolis frais Bio au chèvre sauce tomate</p> <p>Késako Bio et local de l'Aveyron</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pépinettes en salade</p> <p>Sauté de canard aux olives</p> <p>Choux fleur Bio en persillade</p> <p>Camembert Bio</p> <p>Crêpe au sucre</p>	<p>Salade de pommes de terre Bio Maison</p> <p>Œufs au gratin Bio</p> <p>Epinards Bio à la crème</p> <p>Yaourt Bio de l'Aveyron à la myrtille sauvage</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte Bio du Chayran et croûtons</p> <p>Gratin de moules</p> <p>Pommes dauphines</p> <p>Fromage blanc Bio de Dordogne</p> <p>Crème de marron</p>
<p>Tous les repas sont servis avec du pain certifié AB dont les ingrédients sont issus de l'agriculture biologique.</p>				

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
27 septembre AU
03 octobre 2021

MENU RESTAURATION MUNICIPALE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Radis beurre	MENU ALTERNATIF	Velouté de potiron	Betteraves Bio au persil	Salade de riz Bio
Rôti de dinde aux champignons	Pizza Bio aux 4 légumes	Omelette	Saucisse de l'Aveyron et ketchup maison	Cœur de merlu au citron
Spaghettis Bio	Lentilles Bio / Carottes Bio	Brocolis Bio au gratin	Semoule Bio	Gratin de courgette Bio et locales
Emmental Bio	Yaourt de brebis nature Ferme de la Sarrette	Périal de brebis Bio du Larzac	Petit suisse nature Bio	Crème vanille Bio de l'Aveyron
Fruit de saison	Fruit de saison Bio	Fruit de saison	Fruit de saison	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
04 au
10 octobre 2021

MENU RESTAURATION MUNICIPALE

SEMAINE DU GOÛT

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées Bio et persil frais	MENU ALTERNATIF	Salade de haricots verts Bio	Céleri Bio rémoulade	Mâche aux noix
Rôti de porc de l'Aveyron à la moutarde	Salade de tagliatelles aux pois chiche Bio	Sauté de poulet Bio au curry et lait de coco	Blanquette de jeune bovin Bio aux petits légumes	Gratin de poisson aux petits légumes
Petits pois Bio à la française	Gratin de choux fleur / boulgour Bio	Quinoa Bio	Coquillettes Bio de l'Aveyron au beurre	Pommes dauphines
Yaourt nature Bio de l'Aveyron	Crème au chocolat Bio de l'Aveyron	Comté Bio	Camembert Bio	Pérail de brebis Bio du Larzac
Tarte aux fruits	Fruit de saison Bio	Dés d'ananas	Dés de poires Bio	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.

SEMAINE DU
11 au
17 octobre 2021

SEMAINE DU GOÛT

A la découverte des plantes aromatiques

MENU RESTAURATION MUNICIPALE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves Bio au persil Sauté de veau Bio de l'Aveyron Pommes boulan- gères Bio au Thym Fromage blanc Bio de Dordogne Purée de pommes Bio	<u>MENU ALTERNATIF</u> Salade de tagliatel- les pois chiche Bio Raviolis frais Bio au chèvre Coulis de tomates au basilic Yaourt Bio de l'Aveyron Confiture Aveyron	Carottes râpées Bio à la ciboulette Rôti de porc de l'Aveyron au miel et à la coriandre Quinoa Bio au beurre Camembert Bio Fruit de saison	<u>MENU ALTERNATIF</u> Salade d'endives aux noix Parmentier de patates douces et lentilles Bio à la ciboulette Pérail de brebis Bio du Larzac Purée de fruits Bio	Cake au roquefort Saumon à l'aneth Epinards Bio à la crème Cantal 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

SEMBAINE DU
18 au
24 octobre 2021

MENU RESTAURATION MUNICIPALE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves Bio Sauté de porc Bio de l'Aveyron au caramel Purée de pommes de terre Bio Maison Crème au caramel beurre salé Bio de l'Aveyron Fruit de saison	MENU ALTERNATIF Velouté de pois cassés Bio Gratin de boulgour / potiron Bio Petit suisse nature Bio de l'Aveyron Fruit de saison Bio	Salade verte Bio et croûtons Escalope de volaille aux champignons Salsifis en persillade Gouda Bio Crêpe au sucre	Carottes Bio vinaigrette Cuisse de poulet Bio grillée au thym Gratin dauphinois Bio Fromage blanc Bio de Dordogne Fruit de saison	Céleri rémoulade Bio Aiguillette de poisson pané aux céréales Poireaux Bio à la crème Yaourt de brebis Ferme de la Sarrette Eclair au chocolat
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.