



VILLE DE  
**Millau**

SEMMAINE DU  
08 au 14 novembre  
2021

# MENU RESTAURATION MUNICIPALE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées <b>bio</b> Saucisse de l'Aveyron Coquillettes <b>bio</b> de l'Aveyron Yaourt de brebis Ferme de la Sarrette Confiture <b>bio</b> de l'Aveyron	<b>MENU ALTERNATIF</b> Salade d'endives et emmental Chili sin carne Riz de Camargue <b>bio</b> Petit suisse <b>bio</b> de l'Aveyron Purée de fruits <b>bio</b>	Célieri rémoulade <b>Bio</b> Bœuf bourguignon <b>bio</b> de l'Aveyron Carottes <b>bio</b> confites Gouda <b>bio</b> Fruit de saison	<b><u>FERIE</u></b>	Betteraves <b>bio</b> au persil Moules marinières Quinoa <b>bio</b> Crème caramel beurre salé <b>bio</b> de l'Aveyron Fruit de saison
Tous les repas sont servis avec <b>du pain certifié AB</b> 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  
15 au 21 novembre  
2021

VILLE DE  
**Millau**

# MENU RESTAURATION MUNICIPALE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine de légumes mayonnaise  Spaghettis <b>bio</b> Bolognaise  Tome de brebis <b>bio</b>  Purée de fruits <b>bio</b>	Salade de pépinettes  Cuisse de poulet <b>bio</b> au paprika  Courgettes <b>bio</b> au gratin  Yaourt vanille <b>bio</b> de l'Aveyron  Fruit de saison <b>bio</b>	Brocolis <b>bio</b> vinaigrette  Escalope de porc de l'Aveyron au genièvre  Macaronis <b>bio</b>  Camembert <b>Bio</b>  Fruit de saison	<u><b>MENU ALTERNATIF</b></u>  Salade de pommes de terre <b>bio</b> et locales de l'Aveyron  Farcum aveyronnais et lentilles corail  Crème chocolat <b>Bio</b> et locale de l'Aveyron  Fruit de saison	Cake au roquefort maison  Filet de poisson frais à la ciboulette  Poireaux <b>bio</b> à la crème  Kesako <b>Bio</b> et local de l'Aveyron  Miel de l'Aveyron
<p>Tous les repas sont servis avec <b>du pain certifié AB</b> 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.</p>				



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**

SEMMAINE DU  
22 au 28 novembre  
2021

# MENU RESTAURATION MUNICIPALE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Salade de pâtes <b>bio</b> de l'Aveyron	<u>MENU ALTERNATIF</u>	Salade verte	Soupe de légumes <b>bio</b> Maison	Betteraves <b>bio</b> et locales au persil
Omelette nature	Salade de lentilles <b>bio</b>	Tajine de poulet <b>bio</b>	Steak à la tomate	Aiguillette de poisson pané aux céréales
Gratin de choux fleur <b>bio</b>	Raviolis frais <b>bio</b> haché végétal et sauce tomate	Petits pois carottes <b>bio</b>	Purée de pommes de terre <b>bio</b>	Gratin de courgettes <b>bio</b> de l'Aveyron
Yaourt de brebis au citron	Pérail de brebis <b>bio</b>	Yaourt nature <b>bio</b> de l'Aveyron	Flan aux œufs	Emmental <b>bio</b>
Fruit de saison	Fruit de saison <b>bio</b>	Purée de fruits <b>bio</b>	Fruit de saison	Fruit de saison
<b>Tous les repas sont servis avec du pain certifié AB dont les ingrédients sont issus de l'agriculture biologique.</b>				

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  
29 novembre au 05  
décembre 2021

# MENU RESTAURATION MUNICIPALE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pizza <b>bio</b> aux légumes	<u>MENU ALTERNATIF</u>	Carottes râpées <b>bio</b>	Emincé de chou chinois	Pâté de campagne de l'Aveyron et cornichons
Blanquette de dinde <b>bio</b> aux petits légumes	Salade de quinoa <b>bio</b>	Rôti de porc de l'Aveyron	Œufs <b>bio</b> au gratin	Seiche à la sétoise
Carottes <b>bio</b> et locales	Tarte aux fromages	Salsifis en persillade	Purée de patates douces <b>bio</b>	Riz de Camargue <b>bio</b>
Yaourt de vache <b>bio</b> local de l'Aveyron	Curry de potiron	Eclair au chocolat	Crème au caramel <b>bio</b> de l'Aveyron	Tome noire
Dés d'ananas	Petit suisse <b>bio</b> et local de l'Aveyron	Fruit de saison	Purée de fruits <b>bio</b>	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  
06 au 12 décembre  
2021

VILLE DE  
Millau

# MENU RESTAURATION MUNICIPALE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Soupe de légumes <b>bio</b> Sauté de jeune bovin <b>bio de l'Aveyron</b> Semoule <b>bio</b> Petit suisse aux fruits <b>bio</b> Sablé de l'Aveyron	<u><b>MENU ALTERNATIF</b></u> Salade de pois chiche <b>bio</b> au cumin Capelleti <b>bio</b> aux épinards Késako <b>bio et local</b> de l'Aveyron Purée de pommes <b>bio</b>	Pizza aux légumes <b>bio</b> Sauté de poulet <b>bio</b> aux épices Gratin de potiron Tome noire Fruit de saison	Mâche aux noix Saucisse <b>bio</b> de l'Aveyron Aligot <b>bio</b> de l'Aveyron Fruit de saison	Salade de perles océane Filet de poisson frais au citron Epinards <b>bio</b> à la crème Yaourt de brebis de l'Aveyron Confiture <b>bio</b> de l'Aveyron
<p>Tous les repas sont servis avec <b>du pain certifié AB</b> 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.</p>				



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  
13 au 19 décembre  
2021

# MENU RESTAURATION MUNICIPALE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Velouté de potiron bio du Chayran	<u>MENU ALTERNATIF</u>	Jambon blanc	Salade de pépinettes	<b>MENU DE NOEL A déterminer</b>
Sauté de dinde bio marengo	Salade verte et croûtons	Steak haché au roquefort	Sauté de porc de l'Aveyron	
Purée de brocolis Bio	Chili sin carne	Pommes de terre vapeur bio	Haricots verts bio persillés	
Crêpe au sucre	Riz de Camargue bio	Yaourt de brebis à la verveine	Crème au chocolat enrichie en calcium	
Fruit de saison	Pérail bio du Larzac	Fruit de saison	Fruit de saison	
	Fruit de saison bio			

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.