



VILLE DE
Millau

SEMAINE du
03 au 09 janvier
2022

MENU RESTAURATION MUNICIPALE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de haricots verts Bio	MENU ALTERNATIF Salade Bio aux 2 lentilles et petits légumes	Quiche lorraine	Salade de perles	Carottes râpées Bio fraîches et locales
Steak haché forestière	Raviolis Bio frais haché végétal et sauce tomate	Blanquette de dinde Bio , petits légumes	Œufs Bio au gratin	Brandade de poisson « maison » (plat complet)
Semoule Bio	Crème vanille Bio de l'Aveyron	Blettes au gratin	Epinards Bio à la crème	Purée de fruits Bio
Yaourt nature Bio de l'Aveyron	Fruit de saison Bio	Saint nectaire	Késako Bio de l'Aveyron	Galette des rois
Fruit de saison		Fruit de saison	Confiture de l'Aveyron 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



VILLE DE
Millau

SEMAINE DU
10 au 16 janvier
2022

MENU RESTAURATION MUNICIPALE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Céleri rémoulade Bio	MENU ALTERNATIF	Mâche aux noix	Soupe de patates douces Bio et locales	Cake au roquefort et noix Maison
Spaghettis Bio	Salade de pois chiche Bio et petits légumes	Sauté de porc Bio de l'Aveyron à la paysanne	Omelette au fromage	Filet de poisson frais au citron
Sauce bolognaise	Choux fleur Bio au gratin	Petits pois Bio à la française	Haricots verts Bio persillés	Poireaux Bio et locaux à la crème
Fromage blanc Bio de l'Aveyron	Riz de Camargue Bio	Petit suisse nature Bio de l'Aveyron	Pérail de brebis Bio et local du Larzac	Yaourt de brebis à la verveine local
Miel de l'Aveyron	Fruit Bio	Tarte aux fruits	Dés de fruits	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

SEM AINE DU
17 au 23 janvier 2022

MENU RESTAURATION MUNICIPALE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Avocat vinaigrette	MENU ALTERNATIF	Salade verte et emmental	Betteraves Bio et locales vinaigrette	Salade d'endives et croûtons
Longe de porc braisée et champignons	Lentilles Bio en salade	Tajine de dinde Bio	Sauté de veau Bio et local de l'Aveyron à la provençale	Blanquette de saumon et petits légumes
Coquillettes Bio et locales de l'Aveyron	Lasagnes de légumes	Carottes persillées Bio	Purée de pommes de terre Bio et locales	Gratin de brocolis Bio
Roquefort	Fromage blanc Bio de l'Aveyron	Riz au lait Bio de l'Aveyron	Crème chocolat Bio de l'Aveyron	Crêpe au sucre
Purée de fruits Bio	Fruit de saison	Dés de poires sirop	Fruit de saison	Dés de poires

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
24 au 30 janvier 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
Carottes râpées Bio et locales	MENU ALTERNATIF	Velouté de carottes Bio et locales	Céleri rémoulade Bio et local	Brocolis Bio vinaigrette
Poulet fermier Bio	Salade de pois chiche Bio au cumin	Steak haché sauce tomate	Œufs Bio au gratin	Moules marinières
Pommes dauphines	Capelletti Bio aux épinards et fromage	Haricots verts Bio persillés	Purée de potiron Bio et local	Riz de Camargue Bio
Yaourt nature Bio et local de l'Aveyron	Fromage blanc Bio de l'Aveyron	Crème chocolat Bio et locale de l'Aveyron	Petit suisse Bio aux fruits	Tome de brebis Bio et locale du Larzac
Fruit de saison	Fruit Bio	Sablé aveyronnais	Purée de fruits 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
31 janvier au 06 février 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
Saucisson et cornichons	MENU ALTERNATIF	Salade verte et noix	Salade de riz Bio	Endives aux raisins secs et noix
Blanquette de veau Bio et local de l'Aveyron	Salade de lentilles corail Bio	Omelette au fromage	Poulet grillé Bio au paprika	Seiche à la sétoise
Crozets de Savoie	Gratin aux deux choux Bio	Salsifis persillés	Petits pois carottes Bio	Riz Bio de Camargue
Petit suisse Bio de l'Aveyron	Boulgour Bio	Crêpe au sucre	Yaourt nature Bio et local de l'Aveyron	Gouda Bio
Fruit de saison	Camembert Bio	Purée de fruits Bio	Miel de l'Aveyron	Tarte aux fruits
	Fruit 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.



SEMAINE DU
07 au 13 février 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 Bio et local Steak haché de poulet local Haricots blancs Bio à la tomate Crème chocolat Bio locale de l'Aveyron Dés de fruits Bio	Salade de pépinettes Œufs Bio au gratin Gratin de poireaux Bio et locaux Roquefort Fruit Bio	Betteraves au persil Bio et locales Bœuf mironton Purée de pommes de terre Bio et locales Késako Bio de l'Aveyron Fruit de saison	<u>MENU ALTERNATIF</u> Salade d'endives aux noix Parmentier Bio de patates douces et lentilles aux petits légumes Yaourt nature Bio et local de l'Aveyron Miel de l'Aveyron	Carottes râpées Bio et locales Filet de poisson pané aux céréales Gratin de choux fleur Bio 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



2021

Un restaurant
+Bio
+Local
+Sain
+Durable

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

SEMAINE DU
14 au 20 février 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
Salade de mâche et croûtons	MENU ALTERNATIF	Velouté de potiron bio et local	Céleri rémoulade Bio et local	Salade de betteraves Bio et locales
Blanquette de dinde Bio aux petits légumes	Salade de tagliatelles aux pois chiche Bio	Cuisse de poulet Bio au paprika	Omelette	Filet de poisson Frais au citron
Purée Maison	Boullgour Bio	Purée de patates douces Bio locales	Brocolis Bio en persillade	Macaronis Bio et locaux de l'Aveyron
Petit suisse Bio de l'Aveyron	Carottes Bio et locales à la crème	Crème vanille Bio de l'Aveyron	Gâteau de semoule	Yaourt nature Bio et local de l'Aveyron
Purée de pommes Bio	Pérail de brebis Bio et local	Fruit de saison	Dés d'ananas	Sablé 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.