

SEMAINE DU
20 au 26 juin 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 tomates Sauté de porc Bio de l'Aveyron paysanne Riz Bio et local de Camargue Yaourt nature Bio et local de l'Aveyron	MENU ALTERNATIF Salade de lentilles Bio et locales et tomates Cappelletti Bio aux épinards Edam Bio Fruit de saison Bio	Tarte à la tomate maison Tajine de dinde aux petits légumes Bio Carottes Bio , olives, champignons en ragoût Saint Paulin Bio	Salade verte Bio et emmental Rôti de bœuf froid mayonnaise Purée verte Bio Ananas au sirop Sablé Bio et local de l'Aveyron	Concombres sauce yaourt Filet de poisson frais au citron Gratin dauphinois Bio Flan

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
27 juin au 03 juillet 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
Melon Steak à la tomate Coquillettes Bio et locales de l'Aveyron Fromage blanc Bio et local de l'Aveyron	MENU ALTERNATIF Salade de pois chiche Bio Semoule Bio Ratatouille Pérail de brebis Bio du Larzac Fruit de saison Bio	Salade de pépinettes Cuisse de poulet Bio Purée de carottes Bio Fruit de saison	Céleri rémoulade Bio de l'Aveyron Saucisse Bio et locale de l'Aveyron Gratin de courgettes Bio et locales Yaourt nature Bio et local Aveyron	Betteraves Bio du Chayran Aiguillettes de poisson aux céréales Epinards à la crème Bio Crème chocolat Bio et locale Aveyron Biscuit Bio de l'Aveyron
<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.</p>				
 <p>LUNDI DE PAQUES</p> <p>Origine des viandes Sauf contre indication</p>				
Menus élaborés en collaboration avec Marie-Hélène VEYRIE, Diététicienne, et Julien AIGOUY, responsable de la restauration.				



VILLE DE
Millau

**SEMAINE DU
04 AU 10 juillet 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
Tarte à la tomate et au thym	MENU ALTERNATIF	Concombres sauce bulgare	PIQUE-NIQUE DE FIN D'ANNEE SCOLAIRE	Melon
Poulet fermier Bio de l'Aveyron	Salade de tomates Bio	Boulettes d'agneau à la tomate	Pain bagnat	Aiguillettes de poisson pané aux céréales
Carottes persillées Bio	Chili sin carne	Quinoa Bio	Chips	Petits pois Bio à la tomate
Fruit de saison	Yaourt nature Bio et local de l'Aveyron	Emmental Bio	Moelleux vanille Bio et local	Tarte aux abricots
		Purée de fruits 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.