



VILLE DE
Millau

**SEMAINE DU
07 au 13 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
Carottes râpées bio	<u>MENU ALTERNATIF</u>		Betteraves bio au persil	<u>FERIE</u>
Saucisse bio de l'Aveyron	Salade d'endives et emmental	Céleri rémoulade Bio	Moules marinières	
Coquillettes bio de l'Aveyron	Chili sin carne	Rôti de dinde	Quinoa bio	
Yaourt de brebis Ferme de la Sarrette	Riz de Camargue bio	Carottes bio confites	Crème caramel beurre salé bio de l'Aveyron	
Confiture bio de l'Aveyron	Petit suisse bio de l'Aveyron	Tarte aux fruits	Fruit de saison	
	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.



VILLE DE
Millau

**SEMAINE DU
14 au 20 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
Pâté de l'Aveyron et cornichons	Salade de pépinettes	Brocolis bio vinaigrette	<u>MENU ALTERNATIF</u> Salade de riz aux petits légumes	Cake au roquefort maison
Poulet bio au paprika	Œufs bio à la tomate	Escalope de porc de l'Aveyron au genièvre	Lasagnes aveyronnaises aux lentilles corail	Filet de poisson frais à la ciboulette
Carottes sautées bio en persillade	Courgettes bio au gratin	Purée de pommes de terre bio et locales	Crème chocolat Bio et locale de l'Aveyron	Poireaux bio à la crème
Purée de pommes bio	Yaourt vanille bio de l'Aveyron	Camembert Bio	Fruit de saison	Kesako Bio et local 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.