



VILLE DE
Millau

**SEMAINE DU
28 novembre au 04
décembre 2022**

Les repas de la Cuisine Centrale sont préparés 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	MENU ALTERNATIF	Pâté de campagne de l'Aveyron	Emincé de chou chinois	Salade d'endives
Blanquette de dinde bio aux petits légumes	Betteraves bio	Rôti de porc de l'Aveyron	Œufs bio au gratin	Seiche à la sétoise
Carottes bio et locales	Curry de potiron bio du Chayran	Haricots verts bio en persillade	Purée de patates douces bio	Riz de Camargue bio
Purée de fruit bio	Petit suisse bio et local de l'Aveyron	Eclair au chocolat	Crème au caramel bio de l'Aveyron	Fruit de saison
Biscuit		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
05 au 11 décembre
2022**

Les repas de la Cuisine Centrale sont préparés 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
Mâche aux noix	<u>MENU ALTERNATIF</u>	Tarte aux légumes bio	Roulé au fromage	Salade de perles océane
Saucisse bio de l'Aveyron	Salade de pois chiche bio au cumin	Sauté de poulet bio aux épices	Poulet bio fermier de l'Aveyron	Filet de poisson frais au citron
Aligot de l'Aveyron	Lasagnes de légumes bio maison	Gratin de potiron bio	Coquillettes bio et locales de l'Aveyron	Epinards bio à la crème
Purée de pommes bio	Késako bio et local de l'Aveyron	Fruit de saison	Petit suisse aux fruits bio	Yaourt de brebis de l'Aveyron
	Fruit de saison		Purée de pommes bio	Confiture bio 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.



VILLE DE
Millau

**SEMAINE DU
12 au 18 décembre
2022**

Les repas de la Cuisine Centrale sont préparés 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
Velouté de potiron bio du Chayran	<u>MENU ALTERNATIF</u>	Betteraves bio au persil	Salade de pépinettes	<u>MENU DE NOEL</u>
Sauté de dinde bio marengo	Salade verte et gruyère	Steak haché au roquefort	Jambon blanc	Emincé de chapon forestière
Purée de brocolis Bio	Chili sin carne	Pommes de terre vapeur bio	Salsifis en persillade	Potatoes
Crêpe au sucre	Riz de Camargue bio	Fruit de saison	Pérail de brebis bio du Larzac	Gaufre, pâte à tartiner à la noisette
	Purée de fruits bio et biscuit		Fruit de saison	Pétillant à la pomme Sachet de Noël

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.