



VILLE DE  
**Millau**

**SEMAINE DU  
28 novembre au 04  
décembre 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 <b>bio</b>	<b>MENU ALTERNATIF</b>	Pâté de campagne de l'Aveyron	Emincé de chou chinois	Salade d'endives
Blanquette de dinde <b>bio</b> aux petits légumes	Betteraves <b>bio</b>	Rôti de porc de l'Aveyron	Œufs <b>bio</b> au gratin	Seiche à la sétoise
Carottes <b>bio et locales</b>	Curry de potiron <b>bio</b> du Chayran	Haricots verts <b>bio</b> en persillade	Purée de patates douces <b>bio</b>	Riz de Camargue <b>bio</b>
Purée de fruit <b>bio</b>	Petit suisse <b>bio et local</b> de l'Aveyron	Eclair au chocolat	Crème au caramel <b>bio</b> 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.