



VILLE DE  
Millau

SEMAINE DU  
05 au 11 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 forte.

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