



VILLE DE  
**Millau**

**SEMAINE DU  
12 au 18 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
Velouté de potiron <b>bio du Chayran</b>  Sauté de dinde <b>bio</b> marengo  Purée de brocolis <b>Bio</b>  Crêpe au sucre	<u><b>MENU ALTERNATIF</b></u>  Salade verte et gruyère  Chili sin carne  Riz de Camargue <b>bio</b>  Purée de fruits <b>bio</b> et biscuit	Betteraves <b>bio</b> au persil  Steak haché au roquefort  Pommes de terre vapeur <b>bio</b>  Fruit de saison	Salade de pépinettes  Jambon blanc  Salsifis en persillade  Pérail de brebis <b>bio</b> <b>du Larzac</b>  Fruit de saison	<p style="text-align: center;"><b>MENU DE NOEL A déterminer</b></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.



Origine des viandes  
Sauf contre indication



Menus élaborés en collaboration avec Marie-Hélène VEYRIE, Diététicienne, et Julien AIGOUY, responsable du service restauration.