



VILLE DE  
**Millau**

SEMAINE DU  
10 au 16 août 2021

# MENU RESTAURATION MUNICIPALE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon Blanquette de veau Pennes <b>Bio et locales</b> au beurre Crème vanille <b>Bio et locale de l'Aveyron</b> Crêpe au sucre	<b><u>P.N. A.</u></b> <b><u>SEGUIER</u></b>  <b><u>et</u></b> <b><u>BONNIOL</u></b>	Carottes râpées <b>Bio</b> Tajine de dinde <b>Bio</b> Aubergines à la tomate Pérail de brebis <b>Bio</b> Tarte aux pommes <b><u>+ PN BONNIOL</u></b>	Salade verte et croûtons Saucisse de l'Aveyron Purée de carottes <b>Bio</b> Riz au lait <b>Bio</b> et local de l'Aveyron Purée de fruits <b>Bio</b> <b><u>+ P.N. A.</u></b> <b><u>SEGUIER</u></b>	Salade de tomates <b>Bio</b> Saumon mayonnaise Riz de Camargue <b>Bio</b> Gouda <b>Bio</b> Dés d'ananas <b><u>+ PN BONNIOL</u></b>
<b>Tous les repas sont servis avec du pain certifié AB dont les ingrédients sont issus de l'agriculture biologique.</b> 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.