



VILLE DE
Millau

SEMAINE DU
26 septembre AU
02 octobre 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
Radis beurre	<u>MENU ALTERNATIF</u>	Velouté de potiron Bio du Chayran	Betteraves Bio au persil	Salade verte
Spaghettis Bio	Pizza Bio aux 4 légumes	Poulet Bio au paprika	Saucisse Bio et locale de l'Aveyron	Seiche à la sétoise
Bolognaise	Lentilles Bio / Carottes Bio	Brocolis Bio au gratin	Et ketch-up maison	Riz de Camargue Bio
Emmental Bio	Yaourt nature Bio de l'Aveyron	Crêpe au sucre	Semoule Bio	Crème vanille Bio de l'Aveyron
	Fruit de saison Bio	Fruit de saison	Cantal	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.