



VILLE DE  
**Millau**

**SEMAINE DU  
21 au 27 novembre  
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
Soupe de légumes <b>bio maison</b> et gruyère râpé	<u>MENU ALTERNATIF</u>	Salade verte <b>bio</b>	Salade de pâtes <b>bio de l'Aveyron</b>	Pizza <b>bio</b> aux légumes
Steak à la tomate	Salade de lentilles <b>bio</b>	Tajine de poulet <b>bio</b>	Omelette au fromage <b>bio et locale</b>	Aiguillette de poisson pané aux céréales
Quinoa <b>bio</b>	Torsades <b>bio de l'Aveyron</b> au gratin et brocolis <b>bio</b> en persillade	Petits pois carottes <b>bio</b>	Gratin de choux fleur <b>bio</b>	Gratin de courgettes <b>bio de l'Aveyron</b>
Fruit de saison	Fruit de saison <b>bio</b>	Yaourt nature <b>bio de l'Aveyron</b>	Fruit de saison	Emmental <b>bio</b>
		Purée de fruits <b>bio</b>		

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.