



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