



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 bio du Chayran	<u>MENU ALTERNATIF</u> Salade verte et gruyère	Betteraves bio au persil	Salade de pépinettes	<u>MENU DE NOEL</u> Pizza aux fromages
Sauté de dinde bio marengo	Chili sin carne	Steak haché au roquefort	Jambon blanc	Emincé de chapon forestière
Purée de brocolis Bio	Riz de Camargue bio	Pommes de terre vapeur bio	Salsifis en persillade	Potatoes
Crêpe au sucre	Purée de fruits bio et biscuit	Fruit de saison	Pérail de brebis bio du Larzac	Gaufre, pâte à tartiner à la noisette
			Fruit de saison	Pétillant à la pomme Sachet de Noël

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.