



VILLE DE  
Millau

SEMAINE DU  
10 au 16 janvier  
2022

## MENU RESTAURATION MUNICIPALE

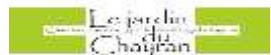
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Céleri rémoulade <b>Bio</b>	<b>MENU ALTERNATIF</b>	Mâche aux noix	Soupe de patates douces <b>Bio et locales</b>	Cake au roquefort et noix <b>Maison</b>
Spaghettis <b>Bio</b>	Salade de pois chiche <b>Bio</b> et petits légumes	Sauté de porc <b>Bio de l'Aveyron</b> à la paysanne	Omelette au fromage	Filet de poisson frais au citron
Sauce bolognaise	Choux fleur <b>Bio</b> au gratin	Petits pois <b>Bio</b> à la française	Haricots verts <b>Bio</b> persillés	Poireaux <b>Bio et locaux</b> à la crème
Fromage blanc <b>Bio de l'Aveyron</b>	Riz de Camargue <b>Bio</b>	Petit suisse nature <b>Bio de l'Aveyron</b>	Pérail de brebis <b>Bio et local du Larzac</b>	Yaourt de brebis à la verveine <b>local</b>
Miel <b>de l'Aveyron</b>	Tome de brebis <b>Bio et locale de l'Aveyron</b>	Tarte aux fruits	Dés de fruits	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.