



VILLE DE
Millau

**SEMAINE DU
29 août au 04
septembre 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 <u>CENTRES</u>	MARDI	MERCREDI	JEUDI <u>RENTREE</u>	VENDREDI
Haricots verts Bio en salade Boulettes de bœuf sauce tomate Spaghettis Bio Crème vanille Bio et locale de l'Aveyron	<u>MENU</u> <u>ALTERNATIF</u> Carottes râpées Bio Riz de Camargue Bio Gratin de courgettes Bio Maison Purée de fruits	Concombres sauce yaourt Rôti de dinde à la moutarde Petits pois carottes Bio Tarte aux pommes	Melon Sauté de veau Bio marengo Mogettes Bio à la tomate Emmental Bio Fruit de saison	Salade verte Bio du Chayran , et dés d'emmental Cœur de merlu à la ciboulette Gratin pommes de terre et brocolis Bio Fruit et sablé de l'Aveyron Bio

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.