



**SEMAINE DU  
05 AU 11 septembre  
2022**

**VILLE DE  
Millau**

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
Tomates <b>Bio et locales</b> mozzarella	<u>MENU ALTERNATIF</u> Salade de perles océane	Tarte tomate et moutarde <b>maison</b>	Salade verte <b>Bio et locale</b> et croûtons	Coleslaw <b>Bio et local</b>
Bœuf bourguignon	Lentilles <b>Bio</b>	Œufs <b>Bio</b> à la tomate	Spaghettis <b>Bio</b>	Filet de poisson au citron
Gratin dauphinois <b>Bio Maison</b>	Carottes persillées <b>Bio</b>	Courgettes <b>Bio et locales</b>	Bolognaise	Riz <b>Bio de Camargue</b>
Purée de pommes <b>Bio</b>	Fromage blanc <b>Bio</b>	Petit suisse <b>Bio et local de l'Aveyron</b>	Gouda <b>Bio</b>	Yaourt nature <b>Bio de l'Aveyron</b>
	Fruit de saison <b>Bio</b>	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.