



VILLE DE
Millau

**SEMAINE DU
12 AU 18 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	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Haricots verts en salade et petits légumes Sauté de poulet au curry et lait de coco Coquillettes Bio locales de l'Aveyron au beurre Fruit de saison	<u>MENU ALTERNATIF</u> Salade de pois chiche Bio Riz Bio de Camargue Ratatouille Crème vanille Bio de l'Aveyron	Melon Steak haché au roquefort Purée de carottes Bio Riz au lait Bio de l'Aveyron	Pizza au fromage Bio Omelette Bio et locale maison Gratin de courgettes Bio et locales Fruit de saison	Salade verte Bio et dés d'emmental Brandade de poisson maison Petit suisse Bio de l'Aveyron 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.