



**SEMAINE DU
19 au 25 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
Concombres sauce yaourt	Salade de pommes de terre Bio et locales maison	Pépinettes en salade	<u>MENU ALTERNATIF</u> Salade de lentilles Bio aux petits légumes	Salade verte Bio du Chayran et croûtons
Sauté de porc Bio et local de l'Aveyron	Œufs Bio au gratin	Haché d'agneau à la tomate	Lasagnes de courgettes Bio maison	Moules marinières
Quinoa Bio	Epinards Bio à la crème	Choux fleur Bio en persillade	Pérail de brebis Bio du Larzac	Pommes dauphines
Purée de fruits Bio	Fruit de saison	Gouda Bio	Fruit de saison	Yaourt à la framboise Bio et local

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.