



VILLE DE  
**Millau**

SEMAINE DU  
22 au 28 novembre  
2021

# MENU RESTAURATION MUNICIPALE

| LUNDI                                      | MARDI   | MERCREDI                                 | JEUDI                                  | VENDREDI  |
|--|---|--|--|---|
| Salade de pâtes <b>bio</b><br>de l'Aveyron | <b>MENU ALTERNATIF</b>  | Salade verte                             | Soupe de légumes<br><b>bio</b> Maison  | Betteraves <b>bio</b> et<br>locales au persil   |
| Omelette nature                            | Salade de lentilles<br><b>bio</b>                             | Tajine de poulet <b>bio</b>              | Steak à la tomate                      | Aiguillette de poisson<br>pané aux céréales     |
| Gratin de choux<br>fleur <b>bio</b>        | Raviolis frais <b>bio</b><br>haché végétal<br>et sauce tomate | Petits pois carottes<br><b>bio</b>       | Purée de pommes de<br>terre <b>bio</b> | Gratin de courgettes<br><b>bio</b> de l'Aveyron |
| Yaourt de brebis au<br>citron              | Pérail de brebis <b>bio</b>                                   | Yaourt nature <b>bio</b> de<br>l'Aveyron | Flan aux œufs                          | Emmental <b>bio</b>                             |
| Fruit de saison                            | Fruit de saison <b>bio</b>                                    | Purée de fruits <b>bio</b>               | Fruit de saison                        | 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.