



VILLE DE
Millau

SEMAINE DU
10 au 16 janvier
2022

MENU RESTAURATION MUNICIPALE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Céleri rémoulade Bio	MENU ALTERNATIF	Mâche aux noix	Soupe de patates douces Bio et locales	Cake au roquefort et noix Maison
Spaghettis Bio	Salade de pois chiche Bio et petits légumes	Sauté de porc Bio de l'Aveyron à la paysanne	Omelette au fromage	Filet de poisson frais au citron
Sauce bolognaise	Choux fleur Bio au gratin	Petits pois Bio à la française	Haricots verts Bio persillés	Poireaux Bio et locaux à la crème
Fromage blanc Bio de l'Aveyron	Riz de Camargue Bio	Petit suisse nature Bio de l'Aveyron	Pérail de brebis Bio et local du Larzac	Yaourt de brebis à la verveine local
Miel de l'Aveyron	Fruit Bio	Tarte aux fruits	Dés de fruits	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



Un restaurant
+Bio
+Local
+Sain
+Durable

Menus élaborés en collaboration avec Marie-Hélène VEYRIE, Diététicienne, et Julien AIGOUY, responsable du service restauration.